



Secretaría de Economía y Finanzas

Dirección General de Compras

LICITACION PUBLICA – N°44/2022

SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y MUNICIPAL

PRESUPUESTO OFICIAL: \$ 592.372.691, 16

APERTURA: 22/07/2022 a las 12:00 horas

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto al Acta Acuerdo aprobado por Decreto N°2077/2016, para el período comprendido entre 1° de Marzo del año 2022 y el 28 de Febrero del año 2023.

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación que se efectuarán para la compra de los Módulos Alimentarios de emergencia, en virtud de lo establecido en la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBA-DGCYE

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Servicio Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Bases y Condiciones Particular (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito.

Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, perdiendo efecto las primeras en el caso en particular, sin perjuicio de la subsistencia de las restantes cláusulas.

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del Ciclo Escolar 2022.

A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el Municipio deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Servicio Alimentario Escolar previo a su aprobación.

La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGI

Todo cuanto no esté previsto en el PBCG, será resuelto de acuerdo con las disposiciones de Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto N° 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.

En todo lo que corresponda, resultarán aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino.

Sin perjuicio de esto, el marco normativo mencionado en el presente artículo podrá verse ampliado en caso de que resulte el dictado de nuevas normas que directamente afecten el funcionamiento del SAE. De presentarse esta circunstancia, los Municipios serán debidamente informados de las normas que serán adicionadas para su consecuente aplicación.

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

La Autoridad de Aplicación de las licitaciones regidas por el presente PBCG será quien consigne el Municipio contratante en el respectivo PCP.

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los adquirentes del Pliego podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación licitatoria.

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta tres días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

ARTÍCULO 5.- ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES

El PCP se suministrará en forma gratuita y deberá ser adquirido por las partes en las fechas y lugar designados en el correspondiente llamado a licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 6.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

El domicilio legal tendrá que constituirse obligatoriamente dentro de la Provincia de Buenos Aires, siendo rechazadas aquellas ofertas que provengan de oferentes que omitan cumplir con el mencionado requisito.

Si alguno de ellos fuera modificado antes de vencido el plazo de validez de la oferta, el interesado deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. Ambos domicilios se considerarán subsistentes hasta tanto no se designen otros en su reemplazo.

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida a la jurisdicción de los Juzgados de Primera Instancia en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

Todos los plazos establecidos en el presente pliego se computan por días hábiles administrativos, excepto que expresamente se establezca que se computan por días corridos.

En caso de que el vencimiento se produjera en día inhábil, se entenderá válidamente cumplido el acto si se realizase el primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de su vencimiento.

Todos los plazos son perentorios y la mora opera de pleno derecho, sin necesidad de intimación judicial o extrajudicial.

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de Módulos Alimentarios (Res 705/20), según corresponda y de acuerdo a las condiciones de su vigencia. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Servicio Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo la dirección, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCyE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones debidamente fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos, se podrá disponer que una zona alcance hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos asignados según cada tipo de prestación, con previa autorización de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos del distrito.

No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas licitadas por el Municipio.

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del ente ejecutor, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento Marco Alimentario Nutricional SAE 2022 o el que en su reemplazo se sancione. El menú deberá ser informado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

En el caso que la prestación que se licite sea la de Módulos de Alimentos, deberá cada Municipio corroborar el documento vigente a la fecha de publicación de la licitación, donde se establezca la composición del mismo.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el "Marco Alimentario Nutricional SAE 2022", o cual lo reemplace.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

El oferente podrá mejorar el menú sugerido mediante la incorporación de alimentos adicionales al menú ofertado, conforme al marco nutricional y en acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza superar el precio establecido para cada renglón.

Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables del área de nutrición del ente ejecutor. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, que deberán tener capacidad legal para obligarse y poseer capacidad económico-financiera.

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

Sin perjuicio de la facultad de los Municipios de poder desestimar de pleno derecho las presentaciones que omitan cumplir con esta exigencia, podrán establecer un plazo de carácter no renovable, a los efectos de que se subsane la omisión o el error de que se trate.

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

No podrán participar en la licitación directamente como oferentes, o indirectamente como socios de una sociedad, integrantes de las entidades de una UT u otra modalidad asociativa:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.

d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.

e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.

f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.

h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.

i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPITULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

Se disponen las siguientes condiciones para la presentación y apertura de las ofertas:

a) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.

b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.

c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o

declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

e) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

ARTICULO 17.- ACTO DE APERTURA

El día y hora fijados para la apertura de las ofertas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.
- c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla:

- i. La garantía de oferta.
- ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:
 - a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
 - b) Indicadores económico-financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 1. Índice de liquidez
 2. Índice de solvencia
 3. Índice de endeudamiento
 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
 - c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
 - d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres

ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

iii. Si la oferta incorpora mejoras al menú, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.

iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.

v. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.

vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.

vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras de los productos, al momento de presentación de la oferta; el ente ejecutor deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

No se aceptarán ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar el valor total de la prestación, vigente al momento del llamado a licitación.

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también de las disposiciones legales aplicables.

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de Bases y Condiciones Particulares que corresponda y el sometimiento a todas sus disposiciones. Este conocimiento y aceptación se extiende a su vez a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00, el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires – aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires –, y de todas las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

Los oferentes y/o adjudicatarios deberán constituir las siguientes garantías:

- a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. El plazo para su presentación no podrá ser inferior a treinta días hábiles administrativos contados desde que se haya realizado la oferta correspondiente. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. El desistimiento de la oferta en cualquier etapa del proceso licitatorio, hará exigible la

garantía. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

- b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

Los valores máximos correspondientes a cada prestación serán los que surjan de la normativa conjunta vigente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación, a la fecha de publicación del llamado a licitación. Será obligación de cada Municipio corroborar los valores al momento de iniciar cada procedimiento.

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para ampliar la prestación, lo que será especificado en el pedido de cotización, se podrá ofertar por un monto mayor. En ese caso, el PCP dejará específicamente establecido que la Provincia aportará por tipo de prestación los fondos establecidos en el párrafo anterior y que la diferencia será aportada por el Municipio.

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere necesarias sobre los detalles de las respectivas propuestas, y el oferente al momento de responder, no podrá bajo ningún aspecto incorporar modificaciones a la oferta ya presentada.

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, se solicitará a los oferentes una mejora en la propuesta, de sostenerse la igualdad se realizará un sorteo, del cual se labrará acta, quedando debidamente firmada.

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

La cotización se efectuará en moneda nacional. La cotización deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras y en números por el total general de la propuesta.

En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios

cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación. También podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo promover una mayor cantidad de oferentes que estén en condiciones de participar en el proceso licitatorio.

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá sobre la o las ofertas más convenientes a los intereses fiscales, siempre que se ajusten a las exigencias del presente PBCG y el PCP, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Nutricional SAE 2022":
 - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos.
 - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.
 - Entrega mínima del 50% de frutas y vegetales y/o productos de panadería de productores locales: cinco (5) puntos.
 - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): cinco (5) puntos.
 - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: cinco (5) puntos.
 - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos.
- e) Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: veinte (20) puntos.

Una vez seleccionada la oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco días.

Respecto a aquellas zonas en que no se haya presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derechos a reclamo o indemnización alguna, en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin perjuicio de lo establecido por la normativa municipal vigente.

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el registro de deudores alimentarios morosos según se establece por ley N° 13.074, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

Los adjudicatarios tienen la responsabilidad de dar cumplimiento en debida forma, plazo, lugar y toda otra condición establecida en el PBCG y en el PCP, según corresponda.

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18284) y encontrarse dentro del

PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGI

Marco Alimentario Nutricional SAE 2022; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

Cuando los alimentos y/o productos adquiridos o servicios contratados no cumplan con las condiciones y requisitos mencionados anteriormente, deberá rechazarse al momento de la entrega, y se labrará el acta correspondiente, firmada por los funcionarios del organismo receptor y por el personal de entrega que representan a la firma adjudicataria.

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

El Municipio inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista por medio de su Autoridad de Aplicación, pudiendo hacerlo por su propia administración o por terceros. La inspección tendrá a su cargo, entre otras cosas, las tareas de verificación material de las condiciones de cumplimiento del contrato, el labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a la autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego y podrá impartir instrucciones cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes, dejando registro de las mismas. En este último caso, las instrucciones deberán ser cumplidas de inmediato, sin perjuicio de lo cual deberán ser ratificadas por orden de servicio dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes a las de su comunicación al contratista.

La inspección del Municipio no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio.

Los proveedores tendrán el deber de informar al Municipio con 48 horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

ARTICULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario, sin excepciones. En caso de que así suceda, corresponderán las siguientes sanciones, sin perjuicio de las demás acciones a las que diere lugar:

- a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,
- b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo.
- c) Rescisión del contrato.

CAPÍTULO VI: DE LA FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 36.- PROCEDIMIENTO DE LIQUIDACIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

La liquidación del monto que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente ejecutadas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas.

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

Los contratistas deberán proceder a la apertura de una cuenta corriente o caja de ahorro en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, en cualquiera de sus sucursales, en la cual se depositarán los pagos.

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

Estarán a cargo del contratista todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general, presentes o futuros, ya sean nacionales, provinciales o municipales que recaigan sobre el contratista, sobre la actividad que desarrolle por la prestación del servicio, sobre sus bienes, inmuebles, instalaciones y/o equipos.

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que pueda presentarse ante el adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 41.- MORA

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente por el solo incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.

II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.

III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.

IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.

Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa.

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.

c) Menor cantidad que la contratada: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

- f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%), valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- k) Por no entregar el remito en el día: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.
- l) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.

e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de 3 meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 46.- QUIEBRA, LIQUIDACIÓN SIN QUIEBRA Y CONCURSO PREVENTIVO DEL CONTRATISTA.

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá rescindir el contrato. En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual
- d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.
- e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.
- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.

- i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 48.- CONSECUENCIAS DE LA RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA.

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditara, incluyendo intereses y costas. Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades perjudiciales a los intereses del municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.
- c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número: PLIEG-2022-06908672-GDEBA-DSAEMDCGP

LA PLATA, BUENOS AIRES
Viernes 11 de Marzo de 2022

Referencia: Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 17 pagina/s.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.03.11 15:56:15 -03'00'

Gaston Castagneto Herran
Director
Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE)
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS BS AS,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL,
serialNumber=CUIT 30715471511
Date: 2022.03.11 15:56:16 -03'00'

SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS

DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de ALIMENTOS para el Servicio Alimentario Escolar implementado por el Municipio de Lanús

Licitación Pública N°

I) PARTE GENERAL

Artículo 1. OBJETO

La regulación de los procesos de licitación que se efectuarán para la contratación de prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar, Servicio diario de (DM) Desayuno/Merienda y Comedor, en los establecimientos educativos públicos de gestión estatal en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/16.

Los Módulos Alimentarios de emergencia (en virtud de lo establecido en la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBA-DGCYE) estarán supeditados a las determinación del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Direccion del Servicio Alimentario Escolar servicio.

Las escuelas públicas de gestión estatal y los Centros Educativos de Gestión Municipal comprendidos en el presente pliego son las que surgen de los ANEXOS que forman parte integrante del presente pliego, las cuales han sido divididas en ONCE (11) (ANEXO MAPA) zonas que deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón. Este monto no podrá ser otro que el PRECIO UNICO establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires para las escuelas que de él dependen y por la Municipalidad para el caso de las de dependencia Municipal.

Debe entenderse por “Establecimiento Educativo” al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Centros Educativos, Inicial, Primaria,

Lic. Darrián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Secundaria y Educación Especial.-

Artículo 2. PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de PESOS (\$ 1.378.032.354,56.-).

Artículo 3. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

La prestación del servicio entrará en vigencia a partir de la emisión y perfeccionamiento de la orden de compra hasta el 28 de febrero de 2023 inclusive". Con la siguiente excepción:

- a) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, según lo establecido en el artículo 41 del PBCG, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga.
- b) Los Módulos Alimentarios de emergencia (en virtud de lo establecido en la RESOC-2020-573-GDEBA-DGCYE y la RESOC-2020-705-GDEBA-DGCYE) estarán supeditados a la determinación del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del Servicio Alimentario Escolar servicio.

Artículo 4. CONSULTAS, VALOR Y ADQUISICIÓN DEL PLIEGO

El presente Pliego es SIN VALOR comercial. Los interesados podrán solicitar la adquisición del mismo en la Dirección General de Compras, sita en la Av. Hipólito Yrigoyen N° 3.863, Piso 3°, Lanús, hasta dos días hábiles antes de la fecha y hora estipuladas en el Decreto de Llamado a Licitación Pública publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de Buenos Aires.

Las consultas relativas a la documentación podrán realizarse hasta dos días hábiles antes de la fecha de apertura. Toda circular con o sin consulta que emita el organismo licitante, será comunicada a cada adquirente del pliego.

Además estarán disponibles, únicamente para su consulta, en la página web del municipio; a saber: www.lanus.gob.ar/documentos-oficiales. Es condición excluyente para participar de

Lic. Darlén Ariza Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

la licitación, la adquisición del pliego. En el momento de adquirir el pliego, el interesado deberá constituir un domicilio legal en el partido de Lanús, como así también un domicilio electrónico (correo electrónico), el cual será considerado válido para las notificaciones que fueran necesarias efectuar por la administración.

La Municipalidad notificará a los adquirentes a dicho domicilio, no aceptándose reclamos al respecto por el incumplimiento de lo aquí establecido; si lo modificara deberá hacerlo dentro de los límites de la misma ciudad. Antes del vencimiento del plazo de validez de su oferta, deberá comunicar este cambio en forma inmediata y fehaciente a la Dirección General de Compras.

Artículo 5. PLAZOS Y EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN

Los plazos establecidos en este Pliego deberán entenderse en días hábiles administrativos.

La presentación de la oferta implica, de parte del oferente, el pleno conocimiento de toda la normativa que rige el procedimiento de selección, la evaluación de todas las circunstancias, la previsión de sus consecuencias y la aceptación en su totalidad de las bases y condiciones estipuladas, como así también de las Circulares con y sin consulta que se hubieren emitido, sin que pueda alegar, en Adelante, su desconocimiento.

Dichos términos no facultan a los oferentes a no cumplir con los requerimientos exigidos en la presentación de la oferta.

Artículo 6. COMUNICACIONES AL ORGANISMO LICITANTE

La Autoridad de Aplicación para la presente Licitación es la Dirección General de Compras y todos los trámites y presentaciones referidos al presente deberán dirigirse a esta, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 3° piso, Lanús Oeste.

Todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

Artículo 7. DOMICILIOS Y NOTIFICACIONES

Se considerará domicilio legal constituido del oferente, el domicilio que constituya en el ámbito del Municipio de Lanús, a los fines de la presente Licitación, conforme lo establecido en el artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El Municipio constituye domicilio en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste, Provincia de Buenos Aires.

Artículo 8. ACLARACIONES Y CONSULTAS

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta el plazo indicado en el artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los interesados podrán formular consultas relacionadas con el proceso licitatorio mediante nota presentada en la Dirección General de Compras.

Toda aclaración de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por el Organismo Licitante y comunicada a los adquirentes del pliego, hasta un (1) día hábil antes del Acto de Apertura de la licitación.

Artículo 9. DE LOS OFERENTES

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Físicas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen y que no se encontraren comprendidas en las prohibiciones e inhabilidades que se mencionan en el presente.

Artículo 10. CONDICIONES PARA SER OFERENTE

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán reunirse los siguientes requisitos:

- a) Personas físicas y Sociedades de hecho.
- b) Sociedades regularmente constituidas por alguna de las modalidades previstas y habilitadas por la legislación vigente en la materia.
- c) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta

Lic. Damián Arival Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

la del llamado a la presente licitación.

- d) Poseer antecedentes de servicios gastronómicos similares a los exigidos en el presente pliego, con una antigüedad no inferior a un año ininterrumpido en el mismo establecimiento, dentro de los tres (3) últimos años. Dichos servicios podrán haber sido prestados en establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva.
- e) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- f) En el caso de las Uniones Transitorias de Empresas (UTE) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria de Empresas. La UTE deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UTE.
- g) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanus o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

Artículo 11. IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

Según lo especificado en el art. 15 del Pliego de Condiciones Generales.

En los casos de las personas físicas y/o jurídicas que en alguna ocasión hubieran sido suspendidos, inhabilitados o sancionados por los organismos mencionados y de acuerdo a la gravedad del hecho que ocasionara la sanción, la municipalidad podrá desestimar la oferta.

II) SOBRE LA PRESENTACIÓN

Lic. Damión Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 12. PRESENTACIÓN

Las Propuestas se deberán presentarse en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

“MUNICIPIO DE LANUS LICITACIÓN PÚBLICA N°

APERTURA: HORA: hs.”

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo la siguiente documentación:

I. Sobre N° 1:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda “DOCUMENTACIÓN”, y en su interior deberá contener:

- (a) Recibo de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos en original o copia legalizada.
 - (b) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.
- La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar copia legalizada del poder o del acta de directorio que acredite que el mismo posee poder suficiente para obligar a la empresa y toda otra documentación necesaria.
- (c) Garantía de Mantenimiento de Oferta en original, según lo establecido en el art. 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.
 - (d) Declaración Jurada de Aptitud para Contratar.

Lic. Damían Ariel Sala
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

- (e) Número de inscripción o constancia de haber iniciado el trámite de inceptión al el Registro de Proveedores del municipio de Lanús.
- (f) Estatuto o Contrato Social según corresponda, en copias certificadas o autenticadas ante Escribano Público.
- (g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Lomas de Zamora, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- (h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito del Municipio de Lanús, según lo establecido en el artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, como así también casilla de e-mail.
- (i) Constancias de Pagos: Copia certificada por Escribano del Comprobante de los pagos realizados en los últimos 6 meses de IVA y aportes previsionales.
- (j) Última Declaración Jurada Anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago certificada por Escribano.
- (k) Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y AFIP.
- (l) Habilitación Planta Elaboradora e Instalaciones: Presentar obligatoriamente fotocopia certificada por escribano de la habilitación de la planta elaboradora de comidas, propia o alquilada, otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales , competentes en las respectivas jurisdicciones donde esté ubicado el local para la elaboración de comidas de consumo, con capacidad de elaboración similar a la oferta, situada en un radio no mayor a 25 Km del punto de referencia, siendo este la Municipalidad de Lanús. En todos los casos, las plantas podrán estar sujetas a verificación por funcionarios del municipio designados para ello. - Junto con la habilitación deberá presentar detalle de las instalaciones de la

Lic. Damían Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

planta y en especial: superficie cubierta y detalles de equipos gastronómicos. -Deberá poseer cámara frigorífica, lo que acreditará mediante una Declaración Jurada detallando sus características técnicas. -

(m) Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados -los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (municipalidad y SENASA). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarlos al oferente por un período no menor a la duración de la prestación. Asimismo, deberá adjuntar fotocopia certificada (por escribano público) de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde y registro de conducir del conductor.

(n) Declaración Jurada - Servicio de Control Bromatológico: Por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. - En ambos casos deberá agregar currículum del o los profesionales actuantes. En caso de ser profesional en relación de dependencia se deberá adjuntar certificación de contador público en la que se indique desde cuando el profesional se encuentra como dependiente del oferente.

(o) Domicilios: Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, código postal y números telefónicos y de fax, de los siguientes domicilios:

i. Domicilio especial, que constituye para la presente Licitación.

Lic. Damián Ang. Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

ii. Domicilios de las plantas elaboradoras propias y/o contratadas.

(p) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes de servicios gastronómicos similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año ininterrumpido en el mismo establecimiento, dentro de los tres (3) últimos años.- Dichos servicios podrán haber sido prestados en establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:

i. Período que abarcó el servicio.-

ii. Tipo de servicio realizado y cantidad simultánea de personas atendidas.

iii. Conceptos que mereció la prestación por parte de la institución donde se realizó.-

iv. Tipo de establecimiento donde se efectuó el servicio (escuela, hospital, Hogar de retiro, etc.).-

La certificación podrá tener como máximo hasta sesenta (60) días de expedida al momento de su presentación y no serán consideradas las de servicios prestados con más de tres (3) años a la fecha de apertura de la licitación.-

(q) Estados Contables: Presentar Estados Contables de los dos (2) últimos ejercicios. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

(r) Libre deuda de Obra Social (OSUTHGRA) y UTHGRA.

(s) Designación de Representante Técnico, indicando nombre de nutricionista, conforme

Lic. *Damián Ariel Sela*
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

artículo 43 punto 2 del presente, suscripta por el designado en conformidad a la designación y Curriculum Vitae del mismo.

RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA: La no presentación de la documentación requerida en los incisos a), b) c) del presente artículo, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de la apertura. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la presentación del faltante, la oferta será desestimada.

Las causas de rechazo que pasaran inadvertidas en el acto de apertura de las propuestas podrán surtir efecto posteriormente si se comprobaren durante el estudio de las mismas.

II. Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda “OFERTA”, y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Pedido de Cotización) en original y duplicado.

Artículo 13. FORMALIDADES DE LA PRESENTACIÓN

Toda documentación que el oferente presente, así como toda consulta o presentación que éste realice, deberán estar redactados en idioma castellano, salvándose toda testadura, enmienda, raspadura o palabra interlineada y suscripta, al menos, por el representante legal del oferente. Podrán adjuntarse folletos catálogos o medios audiovisuales. De existir presentaciones que contengan texto en idioma extranjero, prevalecerá su traducción al idioma nacional. Los costos de dicha traducción serán a cargo del oferente.

La presentación de las Oferta Económica Contenida en el Sobre N° 2 deberá efectuarse en original y copia.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o

Lic. Damián Aris, Sola
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

Los sobres deberán presentarse hasta el día y hora fijada para la apertura de ofertas indicada en el presente pliego, en la Dirección de General Compras y Contrataciones del Municipio de Lanús.

Artículo 14. UNIÓN TRANSITORIA DE EMPRESAS

Si el oferente se presentara como una Unión Transitoria de Empresas, cada integrante deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.

Asimismo, deberán acompañar:

- a) Copia certificada por Escribano Público del compromiso de constituirse en UTE. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros y por un plazo no menor al de la prestación del servicio.
- b) Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.
- c) Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UTE hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
- d) Declaración Jurada de mantener la composición de la UTE durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UTE.

Copia de la designación de uno o más representantes legales que acrediten, mediante

Lic. Darío Ariel Salas
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

poder otorgado por escritura pública, facultades suficientes para obligar a su mandante. De los documentos por los que se confieren los poderes y por los que se constituye la UTE, deberá resultar que los otorgantes o firmantes lo hicieron legalmente, en ejercicio de las atribuciones que les corresponden como autoridades de cada una de las empresas en funciones, en el momento del acto respectivo.

Artículo 15. IMPOSIBILIDAD DE PARTICIPAR

Aquellos oferentes que se presenten en forma individual no podrán hacerlo en forma conjunta, al igual que aquellos que se presenten asociados a otros, como UTE, no podrán participar en forma individual ni como integrantes de otras UTE.

Artículo 16. FECHA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

La Oferta deberá presentarse en la Dirección General de Compras del Municipio, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste 3º piso, de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas y hasta el día y hora previsto para la apertura de ofertas en el Acto Administrativo del llamado y sus publicaciones.

Artículo 17. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

La garantía de mantenimiento de oferta se presentará de conformidad a lo establecido en el artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva a la pérdida de la garantía de oferta.

Artículo 18. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

Conforme al artículo 16, apartado e) del Pliego de Bases y Condiciones Generales, se establece en treinta (30) días hábiles a contar de la fecha del Acto de Apertura. Si el oferente no manifestara en forma fehaciente su voluntad de no renovar la garantía de mantenimiento de oferta con una antelación mínima de cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual a la inicial.

Lic. Damián Ariel Scia
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 19. DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS

La garantía de mantenimiento de oferta será devuelta a quienes no resultaran adjudicados luego de la notificación del Acto Administrativo de Adjudicación y a los adjudicatarios con la integración de la Garantía de ejecución de Contrato.

Artículo 20. PÉRDIDA DE LA GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA – DESISTIMIENTO DE OFERTAS

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva la pérdida de la garantía de oferta. En caso de desistimiento parcial, la garantía se pierde de forma proporcional.

III) SOBRE LA APERTURA

Artículo 21. ACTO DE APERTURA

La apertura se realizará en la Dirección General de Compras del Municipio, en el día y hora establecidos para la misma. Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como “DOCUMENTACIÓN” (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el art. 12 del presente pliego.

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como “OFERTA” (sobre N° 2).

En esa oportunidad se labrará un acta en la que se dejará constancia de los oferentes presentados, intimados, como así también de aquellas ofertas que hayan sido rechazadas en ese acto.

Artículo 22. DÍA INHÁBIL

Si el día fijado para la apertura de sobres fuese declarado inhábil, la misma se llevará a cabo el día hábil siguiente a la misma hora y en el mismo lugar.

Artículo 23. DOCUMENTACIÓN

Lic. *Damián Ariel Spina*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Las ofertas presentadas serán archivadas y ninguno de los elementos aportados como parte de las mismas será devuelto a los oferentes, con excepción de la garantía de mantenimiento de oferta.

Artículo 24. IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN

Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, que dentro de las 48 hs. de realizado el acto de apertura la presentación de una Garantía equivalente al Cinco por ciento (5%) del presupuesto oficial, en alguna de las formas establecidas en el artículo 21 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, la cual será devuelta en caso de que la impugnación resultare favorable, en otro caso la garantía será ejecutada en favor de la administración.

IV) SOBRE LA COTIZACIÓN

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los niños/estudiantes, es dable destacar que la oferta debiera especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

Artículo 25. FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1- COTIZACION:

La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en la Planilla de Cotización adjunta, indicando los precios UNITARIO Y TOTAL por prestación presencial (DM y ALMUERZO) y MODULO ALIMENTARIO DE EMERGENCIA, según el detalle de las mismas.

Lic. Damián Ariel Bola
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

2- PRECIOS UNICOS:

3- MEJORAS AL MENÚ (artículo 12 del Pliego de Bases y Condiciones Generales)

Para Escuelas de Gestión Pública.

Los valores actuales y vigentes son los siguientes:

MÓDULO ALIMENTARIO	DE \$2753.18
EMERGENCIA	\$ 50.76
DM	\$ 125.08
ALMUERZO	

,30

Para Centros Educativos Municipales y Escuela Primaria Municipal

Los valores actuales y vigentes son los siguientes:

DM	\$ 48,30
ALMUERZO	\$ 93,75

4- INVARIABILIDAD DE PRECIOS

Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con el municipio de Lanús, serán invariables salvo que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires ajuste los valores máximos de cada servicio.

v) **SOBRE LA ADUDICACIÓN**

Artículo 26. ADJUDICACIÓN

Lic. *Damián* *Atel* *Bola*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, según el artículo 27 del P.B.C.G. Debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiero: máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al “Marco Nutricional SAE 2022”.
 - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos.
 - Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.
 - Entrega mínima del 50% de frutas y vegetales y/o productos de panadería de productores locales: cinco (5) puntos.
 - Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): cinco (5) puntos.
 - Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivado de alimentos: cinco (5) puntos.
 - Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en

Lic. Damían Ariel Bola
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2.5) puntos.

- **Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión:** veinte (20) puntos.

Una vez seleccionada la oferta mas conveniente segun el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco días.

Respecto a aquellas zonas en que no se haya presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

Es facultad del Municipio resolver la adjudicación a su criterio, basándose para ello en lo dicho en el párrafo anterior.

La Municipalidad, durante la etapa de estudio de las ofertas, podrá solicitar información aclaratoria que se estime necesaria para el cumplimiento de su cometido, sin que ello afecte el derecho de igualdad entre oferentes ni altere los términos de las ofertas presentadas.

La Municipalidad se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente, como así también aumentar o disminuir las cantidades hasta un treinta por ciento (30%).

Artículo 27. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación de la Orden de Compra, según art. 28 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Artículo 28. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El adjudicatario deberá presentar una garantía de cumplimiento de contrato del DIEZ POR CIENTO (10%) de conformidad a lo establecido en el artículo 21 del Pliego de Bases y

Lic. *Damián Ariel Sala*
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Condiciones Generales y deberá constituirse sin límite de plazo, dentro del término de diez (10) días de recibida la Orden de Compra.

Esta garantía deberá presentarse en la Dirección General de Compras del Municipio de Lanús, en el plazo estipulado y deberá constituirse hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.

Artículo 29. PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato dentro del término de diez (10) días de recibida la Orden de Compra, se la intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

VI) SOBRE LAS ESPECIFICIDADES DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 30. LUGARES DE ENTREGA

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que se detallan en los ANEXOS 1 a) DM, b) Almuerzo, c) Módulos Alimentarios y d) Establecimientos Municipales, que integran el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de armado de módulos alimentarios de emergencia, como las prestaciones presenciales (DM y Almuerzo), flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la administración, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades de prestaciones presenciales y módulos alimentarios de emergencia mensuales podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un veinte por ciento (+/- 20%).

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 31. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provision respectivas, ajustandose a las formas y requerimientos, según determinación de la Dirección de Servicio Alimentario Escolar, dependiente de la Secretaría de Educación, Empleo y Deportes de la Municipalidad.

La prestación de servicio de DM y Almuerzo (entre las 7 y 9 horas), asimismo los Módulos Alimentarios de Emergencia preestablecidos que surgen del ANEXO 2 del presente pliego de licitación.

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de expuesto precedentemente, y/o afecte la integridad y salubridad de los alimentos.

Artículo 32. TIPOS DE SERVICIO

La prestación comprende los “servicios” que a continuación se determinan en las condiciones indicadas en el ANEXO 2, 3, 4 menú de conformidad a lo establecido en el artículo 11 del Pliego de Bases y Condiciones Generales que forma parte del presente pliego,:

- a) Prestacion diaria DM y Almuerzo
- b) Prestacion Mensual, MÓDULO ALIMENTARIO DE EMERGENCIA

MODIFICACION DE TIPO DE SERVICIOS:

El tipo de servicio del párrafo anterior del presente artículo, está sujetos a cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y deberá ser comunicados al adjudicatario por el Municipio.

Artículo 33. CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

Los adjudicatarios tienen la responsabilidad de dar cumplimiento en debida forma, plazo y lugar, según corresponda y conforme los parametros establecidos en el Código Alimentario

Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del Marco Alimentario Nutricional SAE 2022, como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

Los alimentos para los servicios DM, Almuerzo y Módulos Alimentarios de Emergencia a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en los ANEXOS 2, 3, 4, 6 que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan las características, presentación, calidad y las especificaciones de los víveres, conforme al servicio, el área, nivel o modalidad educativa.

Los módulos alimentarios de emergencia deberán entregarse en cajas que contengan los productos detallados en las especificaciones técnicas. Las cajas deberán contar con el logo de la Municipalidad de Lanús y del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires en uno de sus lados, según el diseño que se acompaña como ANEXO 5, que forma parte integrante del presente.

Artículo 34. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS Y/O MODULOS ALIMENTARIOS DE EMERGENCIA

Los proveedores tendrán el deber de informar a Coordinación SAE con 48 horas de anticipación a que se efectivice cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado. En caso de falta de cumplimiento en los términos descriptos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

Los menús y/o módulos alimentarios de emergencia sólo podrán modificarse en los siguientes casos (respetando el ANEXO 6):

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y/o la Municipalidad instrumenten un nuevo Menú y/o Módulo Alimentario de

Lic. Damían Ariel Scia
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Emergencia o una nueva forma de prestar el servicio.

3. Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y de la Municipalidad.

Artículo 35. ATENCION A PATOLOGÍAS

En los casos que se deba proveer la composición de un menú y/o módulo alimentario de emergencia alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o la Municipalidad, dejando expresa constancia, que los Establecimientos educativos solicitan atención a patologías crónicas determinado un cambio de la composición y/o adaptación del menú según diagnóstico.

- a) Menú Desayuno-Merienda, Almuerzo (requerido, con legajo con documentación pertinente) y Módulos Alimentarios de Emergencia Especiales: A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o de la Municipalidad de Lanus. El adjudicatario deberá proveer los alimentos de los servicios alimentarios necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
- b) La prescripción médica deberá indicar diagnóstico médico especificandola adaptación del menú y/o requerimiento. –
- c) Dichos menús y módulos especiales tendrán el mismo precio que el común.

ACLARACIONES RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS

En caso de Patologías certificadas por medico se harán las modificaciones pertinentes en el plan alimentario del SAE, en el DM, Almuerzo y módulo alimentario de emergencia, según leyes vigentes. Ley N° 22431 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados, Ley Nacional de Diabetes N° 26914, Ley Nacional de Celiaquía N°26588 y Ley Nacional N° 26.396 de Trastornos Alimentarios, todo ello lo determinará y apobará la Coordinación del

Servicio Alimentario Escolar del Municipio de Lanús.

Artículo 36. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de primera calidad
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.-

Artículo 37. PRODUCTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por el

Lic. Darío Ariel Sola
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.-

Artículo 38. CANTIDADES ESTIMADAS DE COMPOSICIÓN DE MENÚ Y MÓDULOS

Las cantidades de vivieres que deben contener los Menú y módulos Alimentarios de Emergencia que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO 2, 3, 4 y 6 que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega.

La facturación se realizará conforme se establece en el Art. 64, denominado “facturación”, del presente pliego.

Artículo 39. REEMPLAZO EN DISTRIBUCIÓN

En caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la prestación requerida en dicha zona, será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad que haya resultado también adjudicatario de otra zona. Para la selección la Municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

Artículo 40. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

El horario establecido para la entrega de los productos en cada uno de los establecimientos comprendidos será entre las 7 y 9 horas, para la prestaciones diarias de servicio Desayuno-Merienda y Almuerzo.

La entrega de Modulos Alimentarios de Emergencia, será acordada con la Dirección de Servicio Alimentario Escolar.

VII) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS

EDIFICIOS

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 41.- DEPOSITOS Y PLANTAS ELABORADORAS

El oferente deberá contar y acreditar que dispone de Planta de Elaboración de alimentos propia, y que la misma se encuentra en plena disponibilidad de uso a los fines del presente servicio durante todo el periodo de vigencia de la presente contratación, así como cámaras separadas para carnes, lácteos, frutas y verduras y pollos, asimismo detallar de forma precisa, acompañando plano, el equipamiento con el que cuenta la Planta. El mismo deberá estar habilitado a tales efectos por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia de acuerdo a normativa vigente.

- VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS

Artículo 42. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TERMICOS

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación adjudicada.

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación adjudicada podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

- a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
- b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el N° de Inscripción en el exterior.
- c) Construido de material sanitario refrigerado.
- d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.

Lic. *Damián Ariel Sala*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

- e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
 - f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Practicas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
 - g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.
- PERSONAL

Artículo 43. REQUISITOS

- 1) El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - a) Mayor de dieciocho (18) años de edad.
 - b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
 - c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.
- 2) REPRESENTANTE TECNICO

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 cupos adjudicados, de ser adjudicatario de menos de 3000 cupos deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Municipalidad lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

Artículo 44. VESTIMENTA Y ACCESORIOS

Lic. Darlón Ariel Sainza
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

- a) Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen.
- b) El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables. -
- c) En los Establecimientos Educativos, los Directivos, supervisaran que el personal dependiente del proveedor, se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene. –
- d) El personal deberá tener comportamiento correcto y eficiente, tanto con los directivos de los establecimientos educativos, como asimismo con los responsables de la recepción de la mercadería.
- e) El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

Artículo 45. NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de Lanús una nómina de su personal, en la cual constarán, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- a) Apellidos
- b) Nombres
- c) Fecha de nacimiento
- d) Sexo
- e) Nacionalidad
- f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
- g) Domicilio real

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

- h) Función que desempeña
- i) N° de CUIL y/o CUIT

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. -

Artículo 46. IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa
- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

Artículo 47. LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

Artículo 48. SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.- El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades Municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad. -

Artículo 49. COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de

Lic. Darío Ariel S...
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN,
EMPLEO Y DEPORTE

cualquier miembro de su personal, del Establecimiento Educativo, en la que presta servicio.

Artículo 50. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

Artículo 51. DEPENDENCIA LABORAL

Todo el personal afectado a éste servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado, para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

VIII) SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO

Artículo 52. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús

Lic. Damían Ariel Sala
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

IX) SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA

Artículo 53. HIGIENE Y LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Artículo 54. PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA

El personal que se afecte para la realización de estos trabajos en sus plantas elaboradoras y/o depósitos, deberá en cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (Artículo 138 Punto 11 “in-fine”) que dice: “...*el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza*”.

Lic. Damían Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPENDENCIA

Artículo 55. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION DE LAS PLANTAS AFECTADAS AL SERVICIO ALIMENTARIO

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicados: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes. **Asimismo, la Dirección de Servicio Alimentario Escolar de Lanús podrá requerir la documentación mensual que acredite la desinfección, desinsectación y desratización de las plantas afectadas a la prestación del servicio.-**

X) SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Artículo 56. HABILITACIÓN DE UN “LIBRO DE ÓRDENES”

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, **el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.**

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

Lic. **Damián Ariel Sala**
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 57. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES RESPONSABLES

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes uno o más representantes responsables, quienes permanecerán en el edificio durante la entrega de la mercadería.

El representante responsable tendrá facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de prestación de los servicios adjudicados, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Municipalidad de Lanús.

Artículo 58. PEDIDOS. MODIFICACIONES

El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de alumnos/cupos, le determinen las autoridades de la Municipalidad de Lanús, dentro de las cantidades máximas autorizadas en cada prestación, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa el DOCENTE DIRECTIVO DE CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO. Todas las notificaciones de pedidos y notificaciones realizadas a los correos electrónicos de los adjudicatarios serán válidas y tendrán efecto legal, de conformidad con el PBCG y el presente pliego particular.

Artículo 59. ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS

Se incorporarán establecimientos educativos no previstos en los listados por zona otorgados a los adjudicatarios, al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, a través de la Municipalidad de Lanús, en las modalidades que se asignen.

La Municipalidad notificará en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

Para estos Establecimientos Educativos no previstos en la Licitación, la Municipalidad de

Lic. Damían Acosta
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y TRANSPORTE

Lanús convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas que resultaron adjudicatarias de la presente licitación y que a juicio de la Municipalidad estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto.

XI) SOBRE LAS FISCALIZACIONES

Artículo 60. FISCALIZACIONES

a) OBJETO

Todos los aspectos de las prestaciones serán objeto de una permanente fiscalización Planilla de Recepcion de mercaderia SAE del PBCG incluyendo, enunciativamente:

- 1) La provisión de mercadería a granel. Las diferentes, acciones y etapas en el proceso de elaboración, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución, cumplimiento, horarios y cantidades.
- 2) Gramaje, presentación y estado de cada uno de los viveres componentes de los menu y/o de módulo alimentario de emergencia.
- 3) El estado de conservación de los elementos utilizados para el envase e identificación de la mercadería.
- 4) El mantenimiento, estado y funcionamiento, del equipamiento y las instalaciones de la planta elaboradora.
- 5) El mantenimiento y estado de conservación de los vehículos, contenedores térmicos y servicio de control bromatológico.
- 6) Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y, documentación.
- 7) Condiciones de higiene y limpieza.
- 8) El cumplimiento de horario pautado, en la entrega de mercaderia.

Lic. *Damián Arias Sala*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

b) FISCALIZACIÓN GENERAL

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y/o la Municipalidad de Lanús, cuando lo determine, efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos, así como también a las plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario, para efectuar inspecciones de rutina o las especiales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes-colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.

Los proveedores tendran el deber de informar al SAE con 48 horas hábiles de anticipacion a que se efectivice el cumplimiento de la prestacion, la individualizacion de lo que va a resultar entregado, así como tambien el dia, hora y lugar de cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los terminos descriptos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Direccion del Sistema Alimentario Escolar.

c) FISCALIZACIÓN PARTICULAR

Sin perjuicio de la fiscalización general que efectúen, tanto el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad como la Municipalidad de Lanús, en cada establecimiento educativo, las autoridades docentes, personal no docente, personal directivo y los miembros de la Comisión Directiva de las Asociaciones Cooperadoras, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento de mención.

d) FISCALIZACIÓN DE LA CARGA Y DESCARGA Y DEL INGRESO Y EGRESO DE MERCADERÍAS Y PERSONAL

El adjudicatario deberá igualmente permitir que, durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso, de mercaderías y elementos, así como también, durante la entrada y salida del personal destacado por aquél, las personas indicadas en los puntos b) y c) –ambos del

Lic. ~~Damián~~ Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

presente artículo- puedan practicar las inspecciones que juzguen procedentes. -

Artículo 61. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes. -

XII) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACION

Artículo 62. REMITOS

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar en cada entrega, al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito, que indicará claramente el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes la cantidad y tipo de servicio y cupos entregados.

Artículo 63. PARTE DE RECEPCIÓN DEFINITIVA

A partir de las constancias de dichos remitos se confeccionará mensualmente por los Establecimientos Educativos, un Remito Definitivo que será presentado en la Municipalidad de Lanús, dentro de los cinco primeros días del mes siguiente y deberá especificar, las prestaciones (DM, Almuerzo y Modulo Alimentario), las cantidades de la MERCADERÍA entregada, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO, TOTAL POR PRODUCTO, IMPORTE TOTAL.

Artículo 64. FACTURACION

a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al Real Servicio Prestado, y no superara el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que recibieron los servicios DM, Almuerzo y/o módulo alimentario de emergencia por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Municipalidad fijen para las distintas modalidades.

b) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual, en el portal de

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

proveedores de la Municipalidad, en la dirección electrónica www.lanus.gob.ar/proveedores.-

Artículo 65. CONDICION DE PAGO

El pago se realizará dentro de los 30 días desde la fecha de la presentación de la factura sujeto a la transferencia de fondos por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

XIII) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

Artículo 66.- RESERVA

La Municipalidad, se reserva el derecho de revocar el llamado licitatorio o de rechazar la totalidad de las ofertas presentadas con anterioridad al perfeccionamiento del contrato, sin que dicha decisión otorgue derecho alguno a los oferentes para formular y/o efectuar reclamo alguno.

Artículo 67. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

Artículo 68. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título. -

Lic. Damilén Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 69. MORA

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 31 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

Artículo 70. PENALIDADES

El adjudicatario puede ser pasible de las siguientes penalidades:

Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato. Multa y rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales.

Artículo 71. MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería.

Solo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa.

a) Entrega fuera de término: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación “Desayuno- Merienda” según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente table de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso:

□ I) Hasta 45 minutos de la hora estipulada según prestación (Desayuno- Merienda y Almuerzo entre las 7 y 9 horas, Módulos Alimentarios de emergencia según cronograma con 72 horas de antelación), podrá reducirse un 75% como máximo.

Lic. Darlén Arce Sala
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

- II) Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada, podrá reducirse un 50 % como máximo.
- III) Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada, podrá reducirse un 25% como máximo.
- IV) 91 minutos en Adelante, no podrá reducirse.

b) Entrega de material indebido o en mala condiciones: Se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de prestación "Desayuno- Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado.

c) Menor cantidad que la contratada: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

Lic. Damián Arias Sala
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

k) Por no entregar el remito en el día: Se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

Artículo 72 CONCURRENCIA DE FALTAS

Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.-

Artículo 73 CAUSAS DE EXTINCION DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista, conforme lo establecido en el artículo 47 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Lic. Damián Ariel Sola
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Artículo 72. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones:

Apercibimiento DOCUMENTADO en el Registro de Proveedores del Municipio.

- a) Por desistimiento de la oferta.
- b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
- c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.

Suspensión.

- a) De un (1) mes a seis (6) meses:

El proveedor que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la multa o de la garantía perdida, no lo haga dentro del plazo que se le fijare a tal efecto.

El proveedor al que se le hayan impuesto tres (3) apercibimientos en el lapso de un año calendario, contando a partir de la imposición del primero de ellos.

- b) De siete (7) meses a un (1) año, al proveedor que vencido el plazo para el inicio del cumplimiento del contrato no lo haya iniciado de conformidad a las autoridades. Asimismo, se rescindirá el contrato de pleno derecho con pérdida de las garantías correspondientes sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, debiendo luego el organismo licitante proceder al dictado de la declaración formal de rescisión.

- c) De más de un (1) año y hasta dos (2) al proveedor que incumpla en las prestaciones en que no sea posible admitir su satisfacción fuera de término, en razón de la naturaleza de las mismas y de las necesidades de la administración.

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE


□ Inhabilitación:

a) El proveedor que acumulara suspensiones por más de un año y medio en el transcurso de un lapso de cuatro (4) años calendario.

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:22:35 -03'00'


Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Pliego de bases condiciones particulares para el Servicio Alimentario Municipal (SAM)
Implementado por la Municipalidad de Lanús
Solicitud de Pedido N° 102/2022

Artículo 1. OBJETO.-

Contratación del servicio de provisión de raciones de almuerzo o cena correspondientes al Servicio Alimentario Municipal para comedores sociales.-

Los comedores sociales alcanzados se indican en los ANEXOS que forman parte del presente pliego, divididos en las ONCE (11) zonas que comprenden la contratación, las que deberán ser cotizadas individualmente y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón que no podrá ser otro que el precio tope establecido por ración.-

Debe entenderse por "Comedor Social" la entidad, regularmente constituida o no, sin fines de lucro que provee almuerzo o cena a población vulnerable.-

Artículo 2. PRESUPUESTO OFICIAL.-

El monto del presente servicio se estima en la suma de pesos OCHENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS (\$ 82.252.800,00).

Artículo 3. DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO.-

La prestación deberá cumplimentarse dentro del período comprendido entre el 01 de agosto del 2022 y el 31 de diciembre de 2022 inclusive.

Prórroga de plazo: La Municipalidad de Lanús, se reserva el derecho de prorrogar el contrato por prudente plazo, si ello fuere imprescindible para evitar interrupciones al servicio alimentario esencial, para lo cual, notificará al prestatario la opción de prórroga con la debida antelación, manteniendo incólumes el resto de las condiciones contractuales.

Artículo 4. SOBRE LA COTIZACIÓN.-

Dado que el espíritu de la presente contratación es la mejora cualitativa y cuantitativa de los alimentos que reciben los beneficiarios del programa, es dable destacar que la oferta es íntegramente sobre la base de los menús obligatorios que acompañan este pliego.-

FORMA DE COTIZAR.-

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

COTIZACIÓN:

La OFERTA ECONÓMICA deberá presentarse en el pedido de cotización adjunto, indicando el precio de los cupos por ZONA, según planilla de cotización adjunta.

PRECIO UNICO:

El valor actual vigente por ración es de:

ALMUERZO O CENA	Pesos ciento cinco (\$ 105,00)
------------------------	---------------------------------------

ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS:

Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con la municipalidad de Lanús, serán invariables salvo que la Secretaría de Desarrollo Social ajuste los valores prestacionales máximos de cada servicio.

A. SOBRE LAS ESPECIFICIDADES DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 5. ADJUDICACIÓN:

Para la adjudicación de la propuesta seleccionada se tendrán especialmente en cuenta las disposiciones y regulaciones de los artículos 12° (mejoras al menú) y 17° (apertura) del Pliego de Bases y Condiciones Generales para el Servicio Alimentario Escolar (SAE) y Municipal (SAM).

Artículo 6. LUGARES DE ENTREGA.-

La mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el municipio de Lanús, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga.-

A tal efecto cada establecimiento designará dos responsables, que serán las únicas personas autorizadas para la recepción de mercadería.-

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por cada establecimiento a la municipalidad, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un quince por ciento (+/- 15%).-

Artículo 7. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días hábiles de la semana y en horas de la mañana, de acuerdo a los días y horarios de apertura de los establecimientos detallados en el ANEXO y con la suficiente antelación que permita al personal de los establecimientos controlar y preparar los alimentos, bajo la coordinación de la Dirección de Inclusión Social, de la Secretaría de Desarrollo Social, de acuerdo a los menús preestablecidos que surgen del ANEXO del presente pliego de licitación.-

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo anteriormente dispuesto o que afecte la integridad y salubridad de los alimentos.-

En el caso de establecimientos con funcionamiento en días y horas inhábiles, la entrega de mercadería correspondiente se realizará el día hábil anterior.-

En caso de que, por razones fundadas, el proveedor adjudicatario de la zona no cumpliera con la distribución de los menús, la municipalidad podrá requerir a otro proveedor a tal efecto, designado de entre los adjudicatarios de otras zonas. Para la selección, la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y

antecedentes en la ejecución.-

Artículo 8 TIPO DE SERVICIO.-

La prestación comprende la provisión de almuerzo y/o cena de acuerdo a las condiciones indicadas en el ANEXO.-

Los tipos de servicios enumerados en el párrafo anterior del presente artículo, están sujetos a cambios por parte de la Secretaría de Desarrollo Social y deberán ser comunicados al adjudicatario.-

Artículo 9. MENÚS.-

Los menús a proveer se ajustarán estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO, que forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos.-

En caso de inconvenientes técnicos, edificios y/o de cualquier tipo, que conlleven el cierre momentáneo o permanente de un establecimiento, el proveedor deberá entregar las raciones correspondientes en otro centro alimentario -de la misma zona- que le indique la municipalidad con la debida antelación.-

Artículo 10. MODIFICACIÓN DE LOS MENÚS.-

Toda modificación deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la municipalidad. Los menús sólo podrán modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifiquen.-
2. Cuando la municipalidad instrumente un nuevo menú general.-
3. Cuando la municipalidad decida la conveniencia en el cambio parcial del menú, por razones nutricionales y/o de otra índole.-
4. Cuando la modificación se fundare en imprevisibles inconvenientes logísticos, debidamente acreditados, ocasionados por eventuales medidas dispuestas a nivel nacional a raíz de la Emergencia Covid 19 que imposibiliten la provisión de determinados productos, en la medida que se mantenga el valor alimentario de los artículos originales y no se incremente el precio total de la contratación.

Artículo 11. MENUS OPCIONALES.-

En los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará la municipalidad, dejando expresa constancia, que los establecimientos carecen de facultades para determinar un cambio de menú.-

- a) **Menús especiales:** A solicitud de las autoridades de los establecimientos, con prescripción médica, y previa autorización de la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los asistentes.-
- b) La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.-

c) Dichas comidas especiales tendrán el mismo precio que la ración común.-

Artículo 12. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.-

El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de primera calidad.-
2. Caracteres organolépticos satisfactorios.-
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación.-
4. Perfecto estado de conservación.-
5. Temperatura adecuada.-
6. Aptas para el consumo.-
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.-
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.-
9. Todos los productos que se entreguen en los establecimientos deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.-

ACLARACIONES RELACIONADAS A LOS ALIMENTOS

Los menús optativos son solo para situaciones de eventos, salidas, refacciones, etc.-

Almuerzos: se propondrán diez listas, acorde a la estacionalidad.-

Menú de invierno desde mayo a septiembre.- Menú de verano desde octubre a abril.-

Postre del almuerzo: no se utilizará dulce compacto ni gelatina sola.-

En caso de patologías certificadas por médico, se harán las modificaciones pertinentes en el plan alimentario del SAM, tanto en el (almuerzo) como en la (cena), según leyes vigentes.

Ley N°22431 Sistema de Protección Integral de los Discapacitados, Ley Nacional de Diabetes N° 26914, Ley Nacional de Celiaquía N°26588 y Ley Nacional N°26396 de Trastornos Alimentarios.-

Artículo 13. PRODUCTOS NO PREVISTOS.-

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Municipalidad.-

Artículo 14. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIO.-

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO que integra el presente pliego. Las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración.-

Artículo 15. PLAZOS Y HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS.-

El proveedor deberá hacer entrega de la mercadería al establecimiento en días hábiles.

entre las 72 horas -como máximo- y las 24 horas -como mínimo-, anteriores a su consumo, dentro de la franja horaria de 7.00 a 13.00 horas.-

B. SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS

• VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS.-

Artículo 16. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TERMICOS.-

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).-

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.-

a) Requisitos para los vehículos: Artículo 154 bis C.A.A. y legislación complementaria.-

b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el número de inscripción en el exterior.-

c) Construido de material sanitario, ventilado o refrigerado.-

d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.-

e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.-

f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y Curso de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM). Deberá poseer la

g) Documentación del producto que transporta.-

h) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.-

• PERSONAL.-

Artículo 17. REPRESENTANTE TECNICO.-

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Municipalidad lo requiera o cualquier otro ente idóneo contratador de la prestación lo entienda conveniente.-

Artículo 18. IDENTIFICACIÓN PERSONAL.-

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificatoria (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

a) Nombre y/o razón social de la empresa.-

b) Apellido y nombre de la persona.-

c) Función que desempeña.-

Artículo 19. LIBRETAS SANITARIAS.-

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado y/o el Certificado de Curso de Manipulación de Alimentos expedido por el organismo público o privado habilitado a tal efecto.-

Artículo 20. SALUD DEL PERSONAL.-

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. El adjudicatario deberá presentar ante las autoridades municipales el alta médica de aquellos dependientes que hayan padecido alguna enfermedad.-

Artículo 21. COMPORTAMIENTO.-

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciera.-

Asimismo, la municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del establecimiento en la que presta servicio.-

Artículo 22. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN.-

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determinen las autoridades del establecimiento, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los beneficiarios salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.-

Artículo 23. DEPENDENCIA LABORAL.-

Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, comiendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Municipalidad de Lanús.-

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de Lanús no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

C. SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO

Artículo 24. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO.-

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.-

D. SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA

Artículo 25. HIGIENE Y LIMPIEZA.-

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.-
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.-
- c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.-

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.-

Artículo 26. DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION.-

El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia mensual, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.-

E. SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO

Artículo 27. HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES"

A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento, el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.-

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.-

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.-

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el

adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.-

Artículo 28. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES.-

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería. El representante responsable tendrá facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Municipalidad de Lanús.-

Artículo 29. PEDIDOS. MODIFICACIONES.-

El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de beneficiarios le determinen las autoridades de la Municipalidad de Lanús, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa la AUTORIDAD DE CADA ESTABLECIMIENTO.-

Artículo 30. ESTABLECIMIENTOS NO PREVISTOS.-

La Municipalidad de Lanús podrá incorporar, razonablemente, nuevos establecimientos y raciones al Servicio Alimentario Municipal.-

La Municipalidad notificará en forma fehaciente a las autoridades del Establecimiento que fue incorporado al Sistema Alimentario Municipal.-

F. SOBRE LAS FISCALIZACIONES

Artículo 31. FISCALIZACIONES.-

a) OBJETO.-

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización incluyendo, enunciativamente:

- 1) La provisión de mercadería a granel. Las diferentes, acciones y etapas en el proceso de elaboración, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de menús, horarios y cantidades.-
- 2) Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.-
- 3) El estado de conservación de los elementos utilizados para el envase e identificación de la mercadería.-
- 4) El mantenimiento y estado de conservación de los vehículos, contenedores térmicos y servicio de control bromatológico.-
- 5) Cumplimiento de los requisitos en cuanto a seguros y documentación.-
- 6) Condiciones de higiene y limpieza.-

b) FISCALIZACIÓN GENERAL.-

La Municipalidad de Lanús efectuará el contralor constante de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos, así como también a toda instalación

denunciada por el adjudicatario, para efectuar inspecciones de rutina o las especiales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último -y sus dependientes- colaborar con el personal de fiscalización arriba referido en todo lo que haga al debido cumplimiento de las funciones de este último.-

c) FISCALIZACIÓN PARTICULAR.-

Sin perjuicio de la fiscalización general que efectúe la Municipalidad de Lanús en cada establecimiento, las autoridades y el personal en turno de comedor, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento de mención.-

d) FISCALIZACIÓN DE LA CARGA Y DESCARGA Y DEL INGRESO Y EGRESO DE MERCADERÍAS Y PERSONAL.-

El adjudicatario deberá igualmente permitir que, durante los trabajos de carga, descarga, ingreso y egreso, de mercaderías y elementos, así como también, durante la entrada y salida del personal destacado por aquél, las personas indicadas en los puntos b) y c) -ambos del presente artículo- puedan practicar las inspecciones que juzguen procedentes.-

Artículo 32. CONTROL DE GRAMAJES.-

Provisión de balanza para control de mercadería.-

A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitada por la Municipalidad de Lanús. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.-

Artículo 33. GARANTÍA DE PRESTACIÓN.-

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes.-

A. SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN

Artículo 34. REMITOS.-

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar al personal autorizado de cada establecimiento, un remito, con indicaciones clara y expresa de la cantidad y tipo de mercadería, como así también de cupos entregados.-

Artículo 35. RECEPCIÓN DEFINITIVA.-

El proveedor deberá entregar a la Municipalidad de Lanús, los originales de los remitos diarios indicados en el artículo anterior, para su cotejo y recepción definitiva, del primero al cinco del mes siguiente.-

Artículo 36. FACTURACION.-

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al real servicio prestado, y no superará el importe que resulta del cálculo, de la totalidad de los beneficiarios que concurren a tomar servicio por el importe que la Municipalidad fije para las distintas modalidades.-
- b) La cantidad de beneficiarios que concurren a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que entregará diariamente a la Municipalidad de Lanús la autoridad del Establecimiento, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.-
- c) La correspondiente factura, se deberá presentar en la ventanilla habilitada a tal efecto en la Municipalidad, en original y una (1) copia, con su respectivo remito firmado por la autoridad del establecimiento o quien este designe a tal fin.-
- d) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento.
- e) La factura se deberá presentar en la Municipalidad de Lanús, en la ventanilla habilitada a tal efecto, sita en el Centro de Atención Vecinal, Av. Hipólito Yrigoyen 3863 Lanús Oeste, quien no recibirá ninguna factura que no reúna, los requisitos exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares, o bien, vía email a repcionfacturas@lanus.gob.ar.-

Artículo 37. CONDICION DE PAGO.-

Dentro de los 60 días desde la fecha de la presentación de la factura sujeto a la transferencia de fondos por parte de la Municipalidad.-

G. CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

Artículo 38.- RESERVA.-

La Municipalidad, se reserva el derecho de revocar el llamado licitatorio o de rechazar la totalidad de las ofertas presentadas con anterioridad al perfeccionamiento del contrato, sin que dicha decisión otorgue derecho alguno a los oferentes para formular y/o efectuar reclamo alguno.-

Artículo 39. COMPROMISO DE CONTINUIDAD.-

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicatario una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.-

Artículo 40. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO.-

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato

suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título.-

Artículo 41. MORA.-

La adjudicataria quedará constituida en mora automáticamente por el solo hecho de excederse en los plazos estipulados en el Art. 6 del presente pliego sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.-

Artículo 42. PENALIDADES.-

El adjudicatario puede ser pasible de las siguientes penalidades:

Pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta o de cumplimiento del contrato.- Multa y rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales.-

Artículo 43. MULTAS POR INCUMPLIMIENTOS.-

Se regirán de acuerdo a lo establecido en el artículo 40° del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Artículo 44. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes de acuerdo al artículo 40° del Pliego de Bases y Condiciones Generales pueden ser pasibles de las siguientes sanciones:

- **Apercibimiento DOCUMENTADO** en el Registro de Proveedores del Municipio.
 - a. Por desistimiento de la oferta.
 - b. Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
 - c. Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros causales de sanción.
- **Suspensión.**
- **Inhabilitación:**

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente acto administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.-



Cont. Noelia V. Quindimil
Secretaría de Desarrollo Social
Municipio de Lanús

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:23:10 -03'00'

Nro	CUE	Domicilio	ZONA	CUPO
901	6042020	Paraguay 2119	1	165
904	6042030	Ucrania 815	1	150
906	6106790	Palacios 4094	1	150
909	6042040	Jose Rucci 958	1	130
926	6079300	Eduardo Madero 1654	1	180
2	6081700	Rivadavia 151	1	240
3	6029440	Pte J D Peron 3018	1	390
4	6089310	Ucrania 815	1	600
13	6081690	R.De Escalada 4231	1	330
20	6029320	Jose I .Rucci 958	1	255
67	6078210	Madero 1650	1	320
2	6087470	Juan Domingo Peron 3018	1	300
7	6038990	Rivadavia Esq. Guatemala	1	300
1	6024130	JOSÉ I. RUCCI 958	1	150
9	6086600	Coronel Erezcano 3240	1	370
12	6079290	Liniers 3225	1	390
30	6176130	Ucrania 841	1	175
33	6178030	Remedios de Esc. 4231	1	225
33	6178030	Madero 1650	1	75
50	6177980	Paraguay esq. Rivadavia	1	190
				5085
921	6010170	San Vladimiro 5462	2	189
940	6134750	Jose Leon Suarez 3970	2	280
941	6134770	Benito Perez Galdos 4201	2	285
26	6088150	Dean Funes 4436	2	470
35	6086850	1º De Mayo 4171	2	680
48	6088140	J.L.Suarez 3942	2	385
60	6020340	Molinedo 3200	2	450
64	6079280	Juan Farrel 3334	2	330
77	6079260	Gral. Villegas 4551	2	615
18	6173170	Tagle 3868	2	500
25	6178060	Gral. Hornos 3879	2	270
34	6178160	José León Suarez 3942	2	250
57	6172840	MOLINEDO 3200	2	240
55	6176270	Villegas 4551	2	320
57	6178230	Juan Farrel 3334	2	150
2	6166060	Jose Leon Suarez 3988	2	155
				5569
907	6102030	Enrique Fernandez 749	3	195
910	6102060	Alf. Palacios 711	3	150
912	6102050	Terranova 345	3	110
918	6102350	Liniers 1540	3	145
925	6102150	Maximo Paz 702	3	120
931	6039180	Coronel Sayos 1270	3	170
933	6021250	Rivadavia 1845	3	140

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

5	6079230	Av. Rivadavia 1847	3	300
12	6039000	Remedios De Escalada 148	3	290
14	6102110	Fray Julian Lagos 2113	3	460
15	6115320	Maximo Paz 702	3	290
21	6102080	Colombia 1153	3	245
38	6038840	Jean Jaures 1502	3	250
54	6102360	Santiago Plaul 1832	3	320
8	6115360	Jean Jaures 749	3	450
16	6146900	Máxima Paz 702	3	200
23	6176140	Rivadavia 1847	3	250
29	6178180	Santiago Plaul 1832	3	200
47	6176150	Fray Julián Lagos 2113	3	240
52	6178020	Remedios De Escalada De	3	170
1	6151960	Resistencia 1525	3	145
				4840
903	6019420	Lisandro Mendez 3446	4	210
919	6019400	Dr.Melo 5002	4	185
936	6127800	Andrade 760	4	100
944	6209150	Monsr.Hladnik 3931	4	145
945	6222080	Marco Avellaneda 1253	4	145
16	6019410	Dr. Arturo Melo 4453	4	300
31	6100870	Andrade 740	4	300
40	6019390	Villegas 361	4	260
41	6082410	Mons. Hladnik 3949	4	425
43	6082480	Don Orione 1251	4	431
44	6076640	Manuel Castro 644	4	360
45	6082460	M.Avellaneda 1253	4	290
74	6107900	Los Patos 4140	4	470
6	6087450	Av. H. Yrigoyen 5982	4	260
10	6027860	Av. Rosales 1132	4	230
21	6184920	Mñor. Hladnik 3850	4	260
27	6176210	Coronel Timote 3859	4	210
39	6178130	Villegas 363	4	185
43	6178080	Andrade 740	4	135
44	6178240	3 de Febrero 4127	4	220
503	6048760	Tuyuti Y Yatay 3487	4	100
508	6010200	M. Castro	4	15
				5236
905	6038980	Moreno 32	5	155
911	6115330	Carlos Tejedor 1061	5	220
915	6038970	Ministro Brin 2475	5	105
923	6051270	Hipolito Yrigoyen 5005	5	80
935	6139140	Medeiros 2875	5	150
9	6115990	Av.H. Yrigoyen 5005	5	249
11	6102100	Aristobulo Del Valle 1503	5	291
17	6115980	Ministro Brin 3024	5	395
19	6038030	Carlos Tejedor 1091	5	530
28	6102090	Carlos Gardel 1011	5	315

29	6050660	Ramos 64	5	340
55	6038900	Pte Derqui 1665	5	325
69	6115310	Ministro Brin 2475	5	255
4	6102160	20 de Setiembre 2432	5	340
16	6146900	Coronel Ramos 64	5	60
35	6172660	Ministro Brin 3024	5	160
41	6178070	Carlos Gardel 1011	5	160
48	6176170	Carlos Tejedor 1091	5	180
51	6178190	Pte Derqui 1665	5	150
58	6178010	Aristobulo Del Valle 1503	5	170
15	6206320	Joaquín V. Gonzalez 2875	5	150
				4780
914	6054080	Cte.Mamberti 1217	6	145
916	6118510	Tucuman 1196	6	190
922	6038860	Bolaños 850	6	100
937	6127780	Gral. Rodriguez 1758 1' Pi	6	100
947	6224450	Bouchard y Pergamino s/n	6	105
8342	8342	Bustamante 2615	6	105
7	6038950	Cte. Mamberti 1217	6	310
8	6038880	Bouchard 370	6	227
10	6039220	Anatole France 1660	6	460
22	6101870	General Rodriguez 1758	6	455
23	6038870	Bolaños 820	6	205
58	6102020	Pergamino S/N	6	290
1	623474	Pergamino S/N	6	50
1	6097110	Burelas 2230	6	300
9	60970800	29 de Septiembre 1760	6	300
31	6176180	Córdoba 878	6	260
49	6178000	Anatole France 1660	6	130
29	6177990	Bouchard 370	6	40
501	6097130	Juncal 1259	6	100
				3872
902	6054070	Sitio De Montevideo 1737	7	185
913	6043460	Ferre 2180	7	240
934	6043420	F.M. Esquiú 2754	7	140
1	6100840	Eva Peron 2412	7	640
6	6118490	Ituzaingo 1762	7	700
18	6054140	General Madariaga 1960	7	715
27	6108390	General Ferre 2180	7	570
36	6043400	Villa De Lujan 2389	7	255
5	6097120	Gral. Arias 1751	7	370
2	61024600	Av. 9 de Julio 1788	7	350
3	61185000	Ituzaingo 1789	7	250
7	6116020	Juncal 2436	7	180
8	6115300	Grsl. Arias 1935	7	590
22	6176120	Eva Perón 2412	7	280
24	61780400	Gral. Madariaga 1961	7	200
28	6177910	Ituzaingo 1762	7	150

506	6100860	Avda. Eva Peron 2438	7	55
509	6167220	Carlos Gardel 331	7	100
				5970
908	6075410	Roma 2757	8	137
917	6075430	C.Uruguayo 2800	8	90
929	6018230	Centenario Uruguayo 246	8	240
943	6203610	Albariños	8	180
1	6231540	29 de Septiembre 3901	8	40
24	6075400	Suipacha 3098	8	290
30	6017340	Aguapey 3864	8	210
42	6018220	Roma 2757	8	275
66	6076600	Condarco 2332	8	475
3	6106780	Acevedo 2778	8	275
5	6073010	Aguapey 3864	8	400
17	6168260	Barragán 4601	8	180
26	6176240	Condarco 2332	8	320
45	6183670	Roma 2757	8	100
1	6166050	De La Peña 3257	8	195
				3407
920	6038040	D.Alvarez 3353	9	310
928	6019370	Maure 4562	9	213
39	6010190	Cazon 510	9	500
46	6048780	Bouchard 4491	9	410
50	6131870	Posadas 319	9	315
52	6054160	Coronel Pringles 4200	9	325
53	6113480	Maure 3360	9	655
62	6113470	Pichincha 3821	9	250
63	6113450	Yapeyu 1155	9	350
20	6176220	Burelas 3353	9	395
32	6176840	Posdas 319	9	220
36	6178210	Boulevard de los Italianos	9	250
37	6176200	Cazón 510	9	260
40	6178150	Bouchard 4491	9	200
42	6178220	Yapeyú 1155-	9	195
54	6178170	Pringles 4200	9	220
				5068
924	6021270	1ª De Mayo 4171	10	145
932	6086800	Oliden 2849	10	150
938	6127980	Molinedo 1875	10	180
939	6139150	Potosi 2651	10	173
2	6182060	Polo Educativo, Osorio	10	40
32	6027290	Pilcomayo Esq. Warnes S/I	10	400
49	6086810	Moreno 2608	10	305
56	6115970	1ª de Mayo 3640	10	760
57	6078200	Molinedo 1900	10	310
59	6020350	Yatay 2850	10	270
70	6027270	Murguiondo 2221	10	200

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

72	6020360	Potosi 2651	10	240
4	6028270	Jose Maria Moreno 2660	10	450
6	6028260	Warnes 3493/ Anexo Murg	10	520
19	6173670	Canadá 3947	10	380
38	6178090	Pilcomayo Esq. Warnes S/I	10	195
53	6176230	Cnel. Molinedo 1900	10	190
56	6178200	Osorio Polo Educativo	10	210
504	6116000	Molinedo 1900	10	237
5549	-19099	WARNES 3966	10	78
				5433
927	6043500	Pedernera 1583	11	145
930	6075450	Eva Peron 3779	11	225
942	6148780	De La Peña 2290	11	235
946	62348800	9 de Julio y Esteban Echev	11	145
25	6054190	General Pico 2002	11	240
33	6010210	Pje Rossi 3909	11	190
34	6067170	Eva Peron 3800	11	265
37	6076610	Kloosterman 1757	11	660
11	6076620	Cazón 1936	11	675
46	6173020	General Pico 2002	11	180
507	6018190	Tucuman 3750	11	200
508	6010200	Gral Pintos (Ex Eva Peron)	11	120
				3280

52540

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:30:37 -03'00'

Lic. *Damián Ariel Sala*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y REPORTE

Nivel	Nro	Domicilio	zona	Cupos
Primaria	13	R.De Escalada 4231	1	360
Secundaria	33	Remedios de Esc. 4231/anexo: Madero 1650	1	150
				510
C.E.C	2	Jose Leon Suarez 3988	2	160
Primaria	35	1° De Mayo 4171	2	500
Primaria	77	Gral. Villegas 4551	2	627
Primaria	64	Juan Farrel 3334	2	345
Primaria	48	J.L.Suarez 3942	2	100
Secundaria	55	Villegas 4551	2	420
				2131
CFI	1	Resistencia 1525	3	165
Primaria	21	Colombia 1153	3	345
				510
Especial	503	M. Castro	4	100
Especial	508	M. Castro	4	25
Jardin	945	Marco Avellaneda 1253	4	150
Primaria	40	Villegas 361	4	240
Primaria	41	Mons. Hladnik 3949	4	440
Primaria	45	M.Avellaneda 1253	4	290
Primaria	74	Los Patos 4140	4	450
				1695


Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

Especial	501	Juncal 1259	6	120
Jardin	8342	Bustamante 2615	6	105
Primaria	22	General Rodriguez 1758	6	450
Primaria	58	Pergamino S/N	6	300
				975
Especial	506	Avda. Eva Peron 2438	7	50
Especial	509	Carlos Gardel 331	7	100
Primaria	36	Villa De Lujan 2389	7	270
				420
Jardin	917	C.Uruguayo 2800	8	100
Primaria	24	Suipacha 3098	8	370
C.E.C	1	De La Peña 3257	8	200
				670

Primaria	46	Bouchard 4491	9	450
Primaria	53	Maure 3360	9	500
Primaria	63	Yapeyu 1155	9	340
Primaria	62	Pichincha 3821	9	350
				1640
Especial	504	Molinedo 1900	10	237
Especial	5549	WARNES 3966	10	100
Jardin	939	Potosi 2651	10	175
JM	2	Polo Educativo, Osorio	10	40
Primaria	57	Molinedo 1900	10	330
Primaria	72	Potosi 2651	10	340

Lic. *Damián Ariel Sala*
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y TRANSPORTE

Primaria	56	1 ^a de Mayo 3640	10	700
Primaria	70	Murguiondo 2221	10	200
Primaria	59	Yatay 2850	10	260
Secundaria	56	Osorio Polo Educativo	10	210
				2592
Especial	507	Tucuman 3750	11	220
Especial	508	Gral Pintos (Ex Eva Peron) 4761	11	100
Jardin	946	9 de Julio y Esteban Echeverria	11	160
Primaria	34	Eva Peron 3800	11	300
Primaria	33	Pje Rossi 3909	11	200
				980


 Lic. Damián Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

Nro	CUE	Domicilio	ZONA	CUPO
901	6042020	Paraguay 2119	1	165
904	6042030	Ucrania 815	1	150
906	6106790	Palacios 4094	1	150
909	6042040	Jose Rucci 958	1	130
926	6079300	Eduardo Madero 1654	1	180
2	6081700	Rivadavia 151	1	240
3	6029440	Pte J D Peron 3018	1	390
4	6089310	Ucrania 815	1	600
13	6081690	R.De Escalada 4231	1	330
20	6029320	Jose I .Rucci 958	1	255
67	6078210	Madero 1650	1	320
2	6087470	Juan Domingo Peron 3018	1	300
7	6038990	Rivadavia Esq. Guatemala	1	300
1	6024130	JOSÉ I. RUCCI 958	1	150
9	6086600	Coronel Erezcano 3240	1	370
12	6079290	Liniers 3225	1	390
30	6176130	Ucrania 841	1	175
33	6178030	Remedios de Esc. 4231	1	225
33	6178030	Madero 1650	1	75
50	6177980	Paraguay esq. Rivadavia	1	190
				5085
921	6010170	San Vladimiro 5462	2	189
940	6134750	Jose Leon Suarez 3970	2	280
941	6134770	Benito Perez Galdos 4201	2	285
26	6088150	Dean Funes 4436	2	470
35	6086850	1º De Mayo 4171	2	680
48	6088140	J.L.Suarez 3942	2	385
60	6020340	Molinedo 3200	2	450
64	6079280	Juan Farrel 3334	2	330
77	6079260	Gral. Villegas 4551	2	615
18	6173170	Tagle 3868	2	500
25	6178060	Gral. Hornos 3879	2	270
34	6178160	José León Suarez 3942	2	250
57	6172840	MOLINEDO 3200	2	240
55	6176270	Villegas 4551	2	320
57	6178230	Juan Farrel 3334	2	150
2	6166060	Jose Leon Suarez 3988	2	155
				5569
907	6102030	Enrique Fernandez 749	3	195
910	6102060	Alf. Palacios 711	3	150
912	6102050	Terranova 345	3	110
918	6102350	Liniers 1540	3	145
925	6102150	Maximo Paz 702	3	120
931	6039180	Coronel Sayos 1270	3	170
933	6021250	Rivadavia 1845	3	140

Lic. Damían Ariel Sala
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

5	6079230	Av. Rivadavia 1847	3	300
12	6039000	Remedios De Escalada 148	3	290
14	6102110	Fray Julian Lagos 2113	3	460
15	6115320	Maximo Paz 702	3	290
21	6102080	Colombia 1153	3	245
38	6038840	Jean Jaures 1502	3	250
54	6102360	Santiago Plaul 1832	3	320
8	6115360	Jean Jaures 749	3	450
16	6146900	Máxima Paz 702	3	200
23	6176140	Rivadavia 1847	3	250
29	6178180	Santiago Plaul 1832	3	200
47	6176150	Fray Julián Lagos 2113	3	240
52	6178020	Remedios De Escalada De	3	170
1	6151960	Resistencia 1525	3	145
				4840
903	6019420	Lisandro Mendez 3446	4	210
919	6019400	Dr.Melo 5002	4	185
936	6127800	Andrade 760	4	100
944	6209150	Monsr.Hladnik 3931	4	145
945	6222080	Marco Avellaneda 1253	4	145
16	6019410	Dr. Arturo Melo 4453	4	300
31	6100870	Andrade 740	4	300
40	6019390	Villegas 361	4	260
41	6082410	Mons. Hladnik 3949	4	425
43	6082480	Don Orione 1251	4	431
44	6076640	Manuel Castro 644	4	360
45	6082460	M.Avellaneda 1253	4	290
74	6107900	Los Patos 4140	4	470
6	6087450	Av. H. Yrigoyen 5982	4	260
10	6027860	Av. Rosales 1132	4	230
21	6184920	Mñor. Hladnik 3850	4	260
27	6176210	Coronel Timote 3859	4	210
39	6178130	Villegas 363	4	185
43	6178080	Andrade 740	4	135
44	6178240	3 de Febrero 4127	4	220
503	6048760	Tuyuti Y Yatay 3487	4	100
508	6010200	M. Castro	4	15
				5236
905	6038980	Moreno 32	5	155
911	6115330	Carlos Tejedor 1061	5	220
915	6038970	Ministro Brin 2475	5	105
923	6051270	Hipolito Yrigoyen 5005	5	80
935	6139140	Medeiros 2875	5	150
9	6115990	Av.H. Yrigoyen 5005	5	249
11	6102100	Aristobulo Del Valle 1503	5	291
17	6115980	Ministro Brin 3024	5	395
19	6038030	Carlos Tejedor 1091	5	530
28	6102090	Carlos Gardel 1011	5	315

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y TRANSPORTE

29	6050660	Ramos 64	5	340
55	6038900	Pte Derqui 1665	5	325
69	6115310	Ministro Brin 2475	5	255
4	6102160	20 de Setiembre 2432	5	340
16	6146900	Coronel Ramos 64	5	60
35	6172660	Ministro Brin 3024	5	160
41	6178070	Carlos Gardel 1011	5	160
48	6176170	Carlos Tejedor 1091	5	180
51	6178190	Pte Derqui 1665	5	150
58	6178010	Aristobulo Del Valle 1503	5	170
15	6206320	Joaquín V. Gonzalez 2875	5	150
				4780
914	6054080	Cte.Mamberti 1217	6	145
916	6118510	Tucuman 1196	6	190
922	6038860	Bolaños 850	6	100
937	6127780	Gral. Rodriguez 1758 1' Pi	6	100
947	6224450	Bouchard y Pergamino s/n	6	105
8342	8342	Bustamante 2615	6	105
7	6038950	Cte. Mamberti 1217	6	310
8	6038880	Bouchard 370	6	227
10	6039220	Anatole France 1660	6	460
22	6101870	General Rodriguez 1758	6	455
23	6038870	Bolaños 820	6	205
58	6102020	Pergamino S/N	6	290
1	623474	Pergamino S/N	6	50
1	6097110	Burelas 2230	6	300
9	60970800	29 de Septiembre 1760	6	300
31	6176180	Córdoba 878	6	260
49	6178000	Anatole France 1660	6	130
29	6177990	Bouchard 370	6	40
501	6097130	Juncal 1259	6	100
				3872
902	6054070	Sitio De Montevideo 1737	7	185
913	6043460	Ferre 2180	7	240
934	6043420	F.M. Esquiú 2754	7	140
1	6100840	Eva Peron 2412	7	640
6	6118490	Ituzaingo 1762	7	700
18	6054140	General Madariaga 1960	7	715
27	6108390	General Ferre 2180	7	570
36	6043400	Villa De Lujan 2389	7	255
5	6097120	Gral. Arias 1751	7	370
2	61024600	Av. 9 de Julio 1788	7	350
3	61185000	Ituzaingo 1789	7	250
7	6116020	Juncal 2436	7	180
8	6115300	Grsl. Arias 1935	7	590
22	6176120	Eva Perón 2412	7	280
24	61780400	Gral. Madariaga 1961	7	200
28	6177910	Ituzaingo 1762	7	150

Lic. *Damián Ariel Sala*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

506	6100860	Avda. Eva Peron 2438	7	55
509	6167220	Carlos Gardel 331	7	100
				5970
908	6075410	Roma 2757	8	137
917	6075430	C.Uruguayo 2800	8	90
929	6018230	Centenario Uruguayo 246	8	240
943	6203610	Albariños	8	180
1	6231540	29 de Septiembre 3901	8	40
24	6075400	Suipacha 3098	8	290
30	6017340	Aguapey 3864	8	210
42	6018220	Roma 2757	8	275
66	6076600	Condarco 2332	8	475
3	6106780	Acevedo 2778	8	275
5	6073010	Aguapey 3864	8	400
17	6168260	Barragán 4601	8	180
26	6176240	Condarco 2332	8	320
45	6183670	Roma 2757	8	100
1	6166050	De La Peña 3257	8	195
				3407
920	6038040	D.Alvarez 3353	9	310
928	6019370	Maure 4562	9	213
39	6010190	Cazon 510	9	500
46	6048780	Bouchard 4491	9	410
50	6131870	Posadas 319	9	315
52	6054160	Coronel Pringles 4200	9	325
53	6113480	Maure 3360	9	655
62	6113470	Pichincha 3821	9	250
63	6113450	Yapeyu 1155	9	350
20	6176220	Burelas 3353	9	395
32	6176840	Posdas 319	9	220
36	6178210	Boulevard de los Italianos	9	250
37	6176200	Cazón 510	9	260
40	6178150	Bouchard 4491	9	200
42	6178220	Yapeyú 1155-	9	195
54	6178170	Pringles 4200	9	220
				5068
924	6021270	1ª De Mayo 4171	10	145
932	6086800	Oliden 2849	10	150
938	6127980	Molinedo 1875	10	180
939	6139150	Potosi 2651	10	173
2	6182060	Polo Educativo, Osorio	10	40
32	6027290	Pilcomayo Esq. Warnes S/I	10	400
49	6086810	Moreno 2608	10	305
56	6115970	1ª de Mayo 3640	10	760
57	6078200	Molinedo 1900	10	310
59	6020350	Yatay 2850	10	270
70	6027270	Murguiondo 2221	10	200

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y TRANSPORTE

72	6020360	Potosí 2651	10	240
4	6028270	Jose Maria Moreno 2660	10	450
6	6028260	Warnes 3493/ Anexo Murg	10	520
19	6173670	Canadá 3947	10	380
38	6178090	Pilcomayo Esq. Warnes S/I	10	195
53	6176230	Cnel. Molinedo 1900	10	190
56	6178200	Osorio Polo Educativo	10	210
504	6116000	Molinedo 1900	10	237
5549	-19099	WARNES 3966	10	78
				5433
927	6043500	Pedernera 1583	11	145
930	6075450	Eva Peron 3779	11	225
942	6148780	De La Peña 2290	11	235
946	62348800	9 de Julio y Esteban Echev	11	145
25	6054190	General Pico 2002	11	240
33	6010210	Pje Rossi 3909	11	190
34	6067170	Eva Peron 3800	11	265
37	6076610	Kloosterman 1757	11	660
11	6076620	Cazón 1936	11	675
46	6173020	General Pico 2002	11	180
507	6018190	Tucuman 3750	11	200
508	6010200	Gral Pintos (Ex Eva Peron)	11	120
				3280

52540

GOGGIA Martin
Antonio

Firmado digitalmente por
GOGGIA Martin Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:29:09 -03'00'

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

VIGENTE DESDE	may-22
NIVEL	INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

MUNICIPIO: **LANÚS** **SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)**

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE
COMP. SOLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES/ AVENA	PAN CON QUESO Y FRUTA	COPOS DE MAIZ Y FRUTA	PAN CON DULCE DE LECHE	VAINILLA Y FRUTA

	DM	DM	DM
	OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE
COMP. SOLIDO	PASTELITOS DE MEMBRILLO	BUDIN	PAN CON MERMELADA

Ing. Ovidio E. Otero
 Director General de Educación
 Secretario de Educación
 Empleo y Deporte

[Firma]
 Mariana Ambrosi
 Lic. en Nutrición
 2011-2028 - MP 27-27

Lic. Darlén Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

**El DM opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo, dentro del calendario escolar solo con autorizacion previa de las autoridades del SAE distrital

*El DM opcional B y C se servira en ciclo de verano / cambio habitos y gustos / contingencia , con autorizacion previa de las autoridades del SAE distrital

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)2022

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
DM 1 LUNES						
LECHE CHOCOLATADA CON GALLETITAS SABOR VAINILLA /AVENA	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)TIPO NESQUIK)	GR	8	10	10	10
	GALLETITAS SABOR VAINILLA / AVENA	GR	25	30	30	50
DM 2 MARTES						
LECHE CON INFUSION - PAN CON QUESO	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150	150	150	150
	TE/MATE COCIDO SAQUITOS	UNI	0.5	0.5	0.5	0.5
	AZUCAR	GR	8	10	10	10
	PAN INTEGRAL (TIPO FIGAZZA)	GR	35	40	40	40
	QUESO CREMOSO	GR	25	30	30	35
	MANZANA/NARANJA (por unidad)	GR	120	120	150	150
DM 3 MIERCOLES						
YOGUR CON COPOS Y MANZANA	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	180	180	180	180
	COPOS DE MAÍZ	GR	15	25	25	30
	MANZANA/NARANJA (por unidad)	GR	120	120	150	150
DM 4 JUEVES						
LECHE CON CACAO CON PAN CON DULCE DE LECHE	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)TIPO NESQUIK)	GR	8	10	10	10
	PAN (TIPO FIGAZZA)	GR	30	30	30	30
	DULCE LECHE	GR	15	15	15	15

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR CON VAINILLA Y FRUTA	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	180	180	180	180
	VAINILLA	GR	50	50	50	50
	MANZANA/NARANJA (por unidad)	GR	120	120	150	150
DM OPCIONAL A**			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO CON PASTELITOS CON DULCE DE MEMBRILLO	LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA fluida	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO) TIPO NESQUIK	GR	8	8	10	10
	TAPA DE PASTEL	GR	40	40	40	40
	DULCE COMPACTO DE MEMBRILLO	GR	30	30	30	30
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO CON BUDIN	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO) TIPO NESQUIK	GR	8	10	10	10
	BUDIN	GR	30	30	30	30
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGURT BEBIBLE CON PAN CON MERMELADA	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	180	180	180	180
	PAN FRANCES	GR	30	30	40	40
	MERMELADA	GR	15	15	20	30

[Handwritten Signature]
 Lic. en Nutrición
 0987-2000-2007

Ing. Oswaldo E. Otero
 Director Grupos de Educación
 Empleos y Deportes

Ing. Oswaldo E. Otero
 Director Grupos de Educación
 Empleos y Deportes

Lic. Damián Ariel Sala
 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

		PERIODO VIGENCIA CICLO 2022	DESDE: MAYO	HASTA: 30 SEPTIEMBRE	
		NIVEL	(Inicial- Primaria- Secundaria)		
MUNICIPIO:	LANUS	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO			
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	TALLARINES CON Salsa con estofado de pollo	BUDÍN DE VERDURAS CON CARNE	MILANESA CON PURE MIXTO	BIFES DE CARNE CON CEBOLLA CON PURE DE PAPA	GUIISO DE CARNE
POSTRE	MANZANA	MANZANA	BANANA	MANDARINA	NARANJA
	ALM INV 06	ALM INV 07	ALM INV 08	ALM INV 09	ALM INV 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	POLENTA CON QUESO Y Salsa BOLOGNESA	POLLO CON VERDURAS	BIFES DE CARNE A LA CACEROLA - TIPO A LA PORTUGUESA- CON VEGETALES AL HORNO	CARBONADA DE POLLO	MILANESA CON PURE MIXTO
POSTRE	MANDARINA	MANDARINA	BANANA	MANZANA	BANANA
OPCIONALES	ALM INV OPCION A	ALM INV OPCION B	 Rosa Viviana Ambrosi Lic. en Nutrición 6817288 - MP 2747		
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	TARTA DE ESPINACA			
POSTRE	MANDARINA	YOGURT CON CEREALES			
<p>El ALM opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo, dentro del calendario escolar solo con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p> <p>El ALM opcional B se servira por modificacion habitos y gustos poblacionales , con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p>					

Lic. Domén Arbol Sala
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS INVIERNO 2022

PERIODO: MARZO A SEPTIEMBRE			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM INV 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO DE POLLO	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1° CALIDAD)	GR	60	70	80	100
MANZANA	QUESO RALLADO	GR	5	5	8	8
	CARNE DE POLLO	GR	50	50	65	65
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
	MORRON	GR	5	5	7	7
	ZANAHORIA	GR	15.5	15.5	15.5	15.5
	PURÉ DE TOMATE	CC	40	40	50	50
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3	3
	FRUTA	GR	150	150	150	150
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BUDÍN DE VERDURAS CON CARNE	CARNE VACUNA (NALGA)	GR	60	70	90	90
MANZANA	ACELGA	GR	30	30	30	30
	ZANAHORIA	GR	15	18	20	20
	HUEVO	GR	25	25	25	25
	PURÉ DE TOMATE	CC	15	15	15	15
	CEBOLLA	GR	15	15	15	15
	MORRON	GR	5	5	7	7
	ZAPALLO ANCO	GR	50	50	50	50
	PAPAS	GR	40	50	50	50
	FRUTA	GR	120	120	120	120
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	GR	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

ALM INV 03			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	MILANESA DE POLLO	GR	80	90	120	120
BANANA	LECHE EN POLVO	GR	2	2	3	3
	ZAPALLO ANCO	GR	50	50	60	60
	PAPAS	GR	100	150	150	170
	FRUTA	GR	150	150	150	150
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV 04			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES DE CARNE CON CEBOLLA CON PURE DE PAPA	CARNE DE CUADRIL	GR	80	85	85	90
MANDARINA	CEBOLLA	GR	25	25	30	30
	TOMATE	GR	40	40	50	60
	PAPAS	GR	150	150	150	200
	FRUTA	GR	120	120	120	120
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	GR	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV 05			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
GUIISO DE CARNE	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	60	65	75	80
NARANJA	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
	LENTEJAS	GR	35	35	35	40
	ARROZ	GR	25	25	30	35
	ZANAHORIA	GR	30	40	40	50
	ZAPALLO ANCO	GR	50	60	70	70
	MORRON	GR	5	5	7	7
	PURÉ DE TOMATE	CC	40	40	50	50
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	FRUTA	GR	120	120	120	120
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	5	7	7	7
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2

Lic. Damían Ariel Sola
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

ALM INV 06	INGREDIENTES		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON QUESO Y SALSA BOLOGNESA	HARINA DE MAIZ	GR	50	60	70	70
	LECHE EN POLVO	GR	8	10	10	10
MANDARINA	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	20	20	20	20
	CARNE PICADA	GR	20	20	30	30
	CEBOLLA	GR	20	20	25	25
	ZANAHORIA	GR	30	35	45	50
	MORRON	GR	5	5	7	7
	PEREJIL	GR	2	2	2	2
	PURÉ DE TOMATE	CC	40	40	50	50
	FRUTA	GR	120	120	120	120
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	GR	10	10	12	12
SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	
ALM INV 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO CON VERDURAS	POLLO	GR	100	120	130	130
MANDARINA	ACELGA	GR	20	30	30	40
	ZANAHORIA	GR	40	60	60	60
	BATATA	GR	50	70	70	70
	CEBOLLA	GR	15	15	15	15
	MORRON	GR	5	5	7	7
	ZAPALLO ANCO	GR	50	50	50	60
	PAPAS	GR	50	50	50	60
	FRUTA	GR	150	150	150	150
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	10	10	12	12
SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE


ALM INV 08			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES DE CARNE A LA CACEROLA-TIPO PORTUGUESA- CON VERDURAS AL HORNO	BIFES DE CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	80	90	100	120
BANANA	ARVEJAS	GR	23.6	23.6	28.5	28.5
	CEBOLLA	GR	20	20	25	30
	ZAPALLO ANCO	GR	50	50	50	70
	PAPAS	GR	50	50	50	70
	BATATA	GR	50	50	50	70
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	FRUTA	GR	150	150	150	150
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV 09						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CARBONADA DE POLLO	ARROZ	GR	30	40	50	50
MANZANA	POLLO	GR	55	55	60	70
	CEBOLLA	GR	20	20	25	30
	AJO	GR	3	3	3	3
	PAPAS	GR	10	12.5	12.5	15
	ZAPALLO ANCO	GR	6	8	8	8
	MORRON	GR	5	5	7	7
	CHOCLO	GR	15	15	15	15
	ZANAHORIA	GR	40	40	50	50
	ARVEJAS	GR	10	10	12	12
	BATATA	GR	30	30	30	30
	PEREJIL	GR	3	3	3	3
	CONDIMENTOS	GR	2	2	2	2
	FRUTA	GR	150	150	150	150
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2


Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

ALM INV 10						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	MILANESA DE POLLO	GR	80	90	120	120
BANANA	LECHE EN POLVO	GR	2	2	3	3
	ZAPALLO ANCO	GR	50	50	60	60
	PAPAS	GR	100	150	150	170
	FRUTA	GR	150	150	150	150
	PAN	GR	20	30	30	30
	ACEITE	CC	10	10	12	12
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM INV OPCIONAL A						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	20.8	20.8	41.7	41.7
FRUTA	CEBOLLA DE VERDEO	GR	8.3	8.3	16.7	16.7
	CEBOLLA	GR	10.4	10.4	20.8	20.8
	MORRON	GR	3	5	5	5
	ACEITE	CC	3	5	5	5
	CONDIMENTOS	GR	0.1	0.1	0.3	0.3
	HUEVO	GR	30.00	30.00	30.00	30.00
	TAPA DE EMPANADA	GR	27.5	27.5	55.0	55.0
	FRUTA	GR	150	150	150	150
ALM INV OPCIONAL B						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
TARTA DE ESPINACA	ESPINACA	GR	150.00	150.00	200.00	200.00
YOGUR CON CEREALES	CEBOLLA	GR	15.00	15.00	15.00	15.00
	AJO	GR	0.25	0.25	0.25	0.25
	HUEVO	GR	30.00	30.00	30.00	30.00
	TAPA DE TARTA	GR	55.00	55.00	80.00	80.00
	JAMON	GR	0.33	0.33	0.33	0.33
	CONDIMENTOS	GR	12.50	12.50	12.50	12.50
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	25.00	25.00	25.00	25.00
	YOGUR ENTERO	GR	150.00	150.00	150.00	150.00
	COPOS DE MAÍZ	CC	20.00	20.00	20.00	20.00


Viviana Ambrosi
 Lic. en Nutrición
 6852285 - MP 2747


 Lic. Damián Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEADO PORTE

		PERIODO VIGENCIA	DESDE 01 DE OCTUBRE 2022	HASTA MARZO 2023				
		NIVEL	INICIAL - PRIMARIO - SECUNDARIO					
MUNICIPIO:	LANÚS	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO						
	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05			
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
PLATO PRINCIPAL	TIRABUZONES CON VEGETALES Y QUESO	MILANESA CON ENSALADA DE ARROZ ZANAHORIA Y HUEVO	SALPICON DE AVE	MIX DE VEGETALES CON CARNE	TARTA DE ZAPALLITOS			
POSTRE	NARANJA	FRUTA NO CITRICA	MANDARINA	FRUTA NO CITRICA	NARANJA			
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA			
	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10			
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES			
PLATO PRINCIPAL	ARROZ PRIMAVERA	TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITO GRATINADA. ENS.ZANAH y LECHUGA	CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y ARROZ	TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO	POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA, TOMATE Y ZANAHORIA			
POSTRE	NARANJA	FRUTA NO CITRICA	NARANJA	ENS. FRUTAS	MANZANA			
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA			
	ALM VER OPCION A	ALM VER OPCION B						
OPCIONALES								
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	TARTA DE ESPINACA	 <small> Oficina Asesora de Asesoría Técnica Educación Primaria y Secundaria </small>					
POSTRE	FRUTA	YOGUR CON CEREALES						
BEBIDA	AGUA	AGUA						


 Ing. Orlando E. Otero
 Director General de Educación
 Secretaría de Educación
 Empleo y Deporte

Lic. Damián Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

PLANILLA DE PREPARACION 2022-2023 - ALMUERZOS VERANO

ALM VER 01	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA			NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	
	TIRABUZONES CON VEGETALES Y QUESO	FIDEOS TIRABUZONES	GR	65	70	80	80	
	MANZANA	QUESO RALLADO	GR	5	5	5	5	
		QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	50	50	50	50	
		ZUCCINI-ZAPALLITO REDONDO	GR	30	30	30	30	
		CEBOLLA	GR	40	40	40	40	
		ZANAHORIA	GR	20	25	32.5	38	
		ZAPALLO ANCO	GR	30	42.5	45	50	
		MORRON	GR	10	10	12	15	
		SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	
		ACEITE	CC	8	10	10	10	
		FRUTAS	GR	150	150	150	150	
		PAN	GR	20	20	20	20	
ALM VER 02	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	
	MILANESA CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO	MILANESA DE CARNE O POLLO PREELABORADO X UNI	GR	70	70	70	140	
	NARANJA	ARROZ	GR	30	40	40	40	
		HUEVOS	GR	15	15	15	15	
		ZANAHORIA	GR	80	100	100	110	
		ACEITE	GR	8	10	10	10	
		FRUTAS	GR	150	150	150	150	
		PAN	GR	20	20	20	20	
		SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	
ALM VER 03	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	
	SALPICON DE AVE	PAPAS	GR	120	130	130	140	
	MANDARINA	HUEVOS	GR	10	12	12	12	
		ACEITE	CC	8	10	10	10	
		POLLO ENTERO	GR	80	100	100	100	
		ZANAHORIA	GR	40	50	50	60	
		REMOLACHA	GR	25	30	30	40	
		ARVEJAS	GR	10	15	15	15	
		MAYONESA COMERCIAL	GR	7	7	7	7	
		PAN	GR	20	20	20	20	
		SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	
		FRUTAS	GR	120	120	120	120	
ALM VER 04	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB	
	MIX DE VEGETALES CON CARNE	CARNE VACUNA paleta	GR	80	85	80	120	
	FRUTA NO CITRICA	CEBOLLA	GR	5	10	10	10	
		ZAPALLO ANCO	GR	80	100	100	100	
		ACELGA O ESPINACA	GR	30	30	30	30	
		ACEITE	CC	8	10	10	10	
		ZUCCINI-ZAPALLITO REDONDO	GR	30	30	30	30	
		ZANAHORIA	GR	50	50	60	60	
		PAPAS	GR	50	60	60	60	
		FRUTAS	GR	150	150	150	150	
		PAN	GR	20	20	20	20	
		SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	

Lic. Damián Ariel Sará
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

ALM VER 05				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITOS	MASA DE TARTA		55	55	80	80	80
MANDARINA	ZUCCINI-ZAPALLITO REDONDO	GR	120	120	150	150	150
	CEBOLLA	GR	50	50	60	60	60
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	20	30	30	20	20
	HUEVOS	GR	8	8	10	10	10
(Salsa blanca para relleno)	LECHE EN POLVO	CC	3	3	3	3	3
	AGUA	GR	30	30	30	30	30
	MANTECA	GR	2	2	2	2	2
	HARINA COMUN 000	GR	3	3	3	3	3
	ACEITE	GR	8	10	10	10	10
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150
ALM VER 06							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ	GR	60	70	70	80	80
NARANJA	HUEVOS	CC	40	40	40	40	40
	TOMATE FRESCO	GR	30	40	40	50	50
	ZANAHORIA	GR	50	60	60	70	70
	ARVEJAS	GR	15	15	20	20	20
	ACEITE	GR	7	9	9	9	9
	MAYONESA COMERCIAL	GR	7	7	7	7	7
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150
	PAN	GR	20	20	20	20	20
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
ALM VER 07							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITO GRATINADA, ENS ZANAH Y LECHUGA	PAPAS	GR	150	180	180	200	200
MANDARINA	ZUCCINI-ZAPALLITO REDONDO	GR	70	80	80	90	90
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	20	30	30	35	35
	CEBOLLA	GR	30	50	50	50	50
	CONDIMENTOS	GR	2	3	3	3	3
	HUEVOS	GR	30	40	40	50	50
	ZANAHORIA	GR	80	100	100	110	110
	LECHUGA	GR	20	20	30	30	30
	ACEITE	CC	15	15	15	15	15
	PAN	GR	20	20	20	20	20
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150
ALM VER 08							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y ARROZ	CARNE VACUNA PALETA	GR	50	60	65	75	75
NARANJA	CEBOLLA	GR	20	20	25	25	25
	LENTEJAS	GR	35	40	40	45	45
	ARROZ	GR	30	40	40	40	40
	ZANAHORIA	GR	30	40	40	50	50
	ZAPALLO ANCO	GR	30	42.5	45	60	60
	MORRON	GR	5	5	7	7	7
	PURÉ DE TOMATE	CC	20	25	25	30	30
	QUESO RALLADO	GR	3	4	5	5	5
	CONDIMENTOS	GR	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
	ACEITE	CC	8	10	10	10	10
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150
	PAN	GR	20	20	20	20	20
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

Lic. Darlén Arisi Sala
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

ALM VER 09				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES		UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1ª CALIDAD)	GR	65	70	80	80	80
ENS. DE FRUTAS	QUESO RALLADO	GR	5	5	5	5	5
	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	40	50	50	50	60
	CEBOLLA	GR	40	40	40	40	40
	ZANAHORIA	GR	20	25	32.5	38	38
	MORRON	GR	10	10	12	15	15
	PURÉ DE TOMATE	GR	40	50	50	50	50
	CONDIMENTOS	GR	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
	ACEITE	CC	8	10	10	10	10
	NARANJA	GR	50	50	50	50	50
	MANZANA	GR	30	30	30	30	30
	PERA	GR	20	20	20	20	20
	BANANA	GR	20	20	20	20	20
	AZUCAR	GR	5	5	5	5	5
	PAN	GR	20	20	20	20	20
ALM VER 10				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES		UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA, TOMATE Y ZANAHORIA	POLLO ENTERO	GR	130	150	150	180	180
MANZANA	CEBOLLA	GR	15	20	20	20	20
	AJI VERDE	GR	3	5	5	5	5
	PAPAS	GR	100	150	150	150	150
	ZANAHORIA	GR	50	50	50	50	50
	TOMATE FRESCO	GR	50	50	50	50	50
	ACEITE	GR	8	10	10	10	10
	PAN	GR	20	20	20	20	20
	SAL	GR	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150
ALM INV OPCIONAL A				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES		UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	20.83	20.83	41.67	41.67	41.67
FRUTA	CEBOLLA DE VERDEO	GR	8.33	8.33	16.67	16.67	16.67
	CEBOLLA	GR	10.42	10.42	20.83	20.83	20.83
	MORRON	GR	4.17	4.17	8.33	8.33	8.33
	ACEITE	CC	0.83	0.83	1.67	1.67	1.67
	CONDIMENTOS	GR	0.12	0.12	0.25	0.25	0.25
	ACEITUNAS VERDE (TIPO NUCETE)	GR	1.25	1.25	2.50	2.50	2.50
	HUEVOS	GR	4.17	4.17	8.33	8.33	8.33
	TAPA DE EMPANADA	GR	27.50	27.50	55.00	55.00	55.00
	FRUTAS	GR	150	150	150	150	150
ALM INV OPCIONAL B				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES		UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ESPINACA	ACELGA O ESPINACA	GR	150	150	200	200	200
YOGUR CON CEREALES	CEBOLLA	GR	15	15	15	15	15
	AJO	GR	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
	HUEVOS	GR	15	15	15	15	15
	TAPA DE TARTA	GR	55.00	55.00	80	80	80
	PALETA COCIDA	GR	10	10	10	10	10
	CONDIMENTOS	GR	0.33	0.33	0.33	0.33	0.33
	QUESO PASTA BLANDA (CREMOSO)	GR	20	25	25	25	25
	CEREALES	GR	25	30	30	30	30
	YOGUR ENTERO BEBIBLE (TIPO ILOLAY)	CC	150	150	150	150	150

[Firma]
 Oficina Asesora
 Asesor en Nutrición
 2018 2019 - 2019 2020

Ing. Osvaldo E. Otero
 Director Gral. de Educación
 Secretaría de Educación
 Empleo y Deportes

Lic. Darlón Ariza Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTES

		<table border="1"> <tr> <td>FECHA PROPUESTA</td> <td>02/05/2022</td> </tr> <tr> <td>VIGENTE DESDE</td> <td>02/05/2022</td> </tr> <tr> <td>NIVEL</td> <td>ESCUELA DE ENSEÑANZA ESPECIAL N°508 TURNO TARDE PATOLOGÍA DISCAPACIDADES MÚLTIPLES</td> </tr> </table>		FECHA PROPUESTA	02/05/2022	VIGENTE DESDE	02/05/2022	NIVEL	ESCUELA DE ENSEÑANZA ESPECIAL N°508 TURNO TARDE PATOLOGÍA DISCAPACIDADES MÚLTIPLES
FECHA PROPUESTA	02/05/2022								
VIGENTE DESDE	02/05/2022								
NIVEL	ESCUELA DE ENSEÑANZA ESPECIAL N°508 TURNO TARDE PATOLOGÍA DISCAPACIDADES MÚLTIPLES								
MUNICIPIO:	LANUS	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)							
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5				
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON INFUSION	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON CACAO				
COMP. SOLIDO	QUESO Y DULCE E MEMBRILLO	VAINILLAS Y BANANA	PAN CON DULCE DE LECHE	MAGDALENA Y MANZANA	SANDWICH DE PAN INTEGRAL QUESO CREMOSO				
	DM	DM	DM						
	OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C						
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	YOGUR	LECHE CON INFUSION						
COMP. SOLIDO	PASTELITOS DE MEMBRILLO	VAINILLAS	GALLETAS DE MAICENA						
<p>**El DM opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo, dentro del calendario escolar solo con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p> <p>*El DM opcional B se servira en ciclo de verano en lugar del DMC de los dias JUEVES, con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p> <p>*El DM opcional C se servira por modificacion habitos y gustos poblacionales , con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p>									

[Firma]
Virginia Ambrosi
 Lic. en Nutrición
 2222-2222 - 2222

Lic. Damián Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) EEE N°508 - AÑO2022

			NIVEL PRIMARIA	
			GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años
DM	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
DM 1	LUNES			
	LECHE CON CACAO CON QUESO Y DULCE	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150
		CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	10
		QUESO PASTA BLANDA (TIPO CREMOSO)	GR	25
		DULCE DE MEMBRILLO(TIPO COMPACTO)	GR	25
DM 2	MARTES			
	YOGUR CON VAINILLAS Y BANANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO	CC	180
		VAINILLAS	GR	50
		BANANA	GR	150
DM 3	MIÉRCOLES			
	LECHE CON INFUSION CON PAN CON DULCE DE LECHE	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150
		TE (EN SAQUITOS) -1 UNI	GR	5
		AZUCAR	GR	6
		PAN (TIPO FIGAZZA)	GR	30
		DULCE LECHE	GR	30
DM 4	JUEVES			
	YOGUR BEBIBLE CON MAGDALENAS Y MANZANA	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	180
		MAGDALENA	GR	50
		MANZANA	GR	150
DM 5	VIERNES			
	LECHE CON CACAO CON SANDWICH DE QUESO	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150
		CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	10
		PAN (TIPO FIGAZZA)	GR	30
		QUESO PASTA BLANDA (TIPO CREMOSO)	GR	27.5
DM OPCIONAL A**				
	LECHE CON CACAO CON PASTELITOS CON DULCE DE MEMBRILLO	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150
		CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	9
		TAPA PARA PASTELITO	GR	40
		DULCE COMPACTO DE MEMBRILLO	GR	25
DM OPCIONAL B*				
	YOGUR CON VAINILLAS	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	180
		VAINILLA	GR	50
DM OPCIONAL C				
	LECHE CON INFUSION CON GALLETITAS DE MAICENA	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150
		TE (EN SAQUITOS) -1 UNI	GR	5
		AZUCAR	GR	6
		TAPAS DE ALFAJOR DE MAICENA	GR	50

Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACION
EMPLEO Y DEPORTE

MUNICIPIO:	LANUS	SAE - LANUS- PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO			
MATERNALES DE 6 A 12 MESES			PERIODO:2022-		
6 MESES DE EDAD					
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	POLENTA CON QUESO CREMA	PURE DE CALABAZA Y PAPA	PURE CALABAZA Y ZANAHORIA	PURE DE PAPA Y ZANAHORIA	PURE DE PAPA Y BATATA
POSTRE	PURE DE MANZANA	BANANA PISADA	PURE DE BANANA Y MANZANA	BANANA PISADA	PURE DE MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
7 a 8 MESES DE EDAD					
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA PAPA	POLLO CON PURE DE PAPA	POLENTA CON QUESO CREMA Y CARNE	POLLO CON PURE DE CALABAZA	CARNE CON PURE MIXTO
POSTRE	POSTRE DE LECHE	PURE DE MANZANA Y BANANA	FLAN	PURE DE MANZANA Y BANANA	POSTRE DE LECHE
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
9 A 11 MESES DE EDAD					
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA,PAPA	POLLO CON PURE DE PAPA	FIDEOS CON QUESO CREMA Y CARNE CON ZANAHORIA Y CALABAZA AL VAPOR	POLLO CON ACELGA CON QUESO CREMA	CARNE CON PURE MIXTO
POSTRE	POSTRE DE LECHE	PURE DE MANZANA Y BANANA	FLAN	PURE DE MANZANA Y BANANA	POSTRE DE LECHE
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Observaciones

Menu para niños/as de 1 año a 3 años sera el mismo que el menu escolar general.
Importante: Tener en cuenta en las preparaciones las concistencias , temperaturas

[Handwritten signature]
Oficina Ambiental
 Lic. en Nutricion
 2013-2017

[Handwritten signature]
Lic. Damián Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACION
 EMPLEO Y DEPORTE

Lc. Damián Arriola Sala
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y EFORTE

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS

PERIODO: 2022-2023

MATERNALES: GRUPO DE 6 MESES A 12 MESES

			MATERNAL		
ALM INV 01			GRUPO 6 MESES		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	MATRICULA	CANTIDAD POR MATRICULA
POLENTA CON QUESO CREMA	POLENTA	GR	35		0
PURE DE MANZANA	QUESO CREMA	GR	20		
	LECHE EN POLVO	GR	8		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 02			GRUPO Jardin Inf.		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE DE CALABAZA Y PAPA	CALABAZA	GR	30		
BANANA PISADA	PAPAS	GR	25		
	LECHE EN POLVO	GR	1.8		
	ACEITE	GR	5		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 03			GRUPO Jardin Inf.		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE CALABAZA Y ZANAHORIA	ZANAHORIA	GR	35		
PURE DE BANANA Y MANZANA	CALABAZA	GR	35		
	ACEITE	CC	6		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 04			GRUPO Jardin Inf.		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE DE PAPA Y ZANAHORIA	ZANAHORIA	GR	35		
BANANA PISADA	PAPAS	GR	30		
	LECHE EN POLVO	GR	1.8		
	ACEITE	GR	5		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 05			GRUPO Jardin Inf.		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE DE PAPA Y BATATA	BATATA	GR	35		
PURE DE MANZANA	PAPAS	GR	30		
	LECHE EN POLVO	GR	1.8		
	ACEITE	GR	5		
	FRUTA	GR	120		

ALM INV 03			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLENTA CON QUESO CREMA Y CARNE	POLENTA	GR	45
FLAN	QUESO CREMA	GR	10
	CARNE	GR	35
	ACEITE	CC	7
	FLAN EN POLVO	GR	7.5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 04			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO CON PURE DE CALABAZA	POLLO	GR	45
PURE DE MANZANA Y BANANA	CALABAZA	GR	50
	QUESO CREMA	GR	10
	ACEITE	GR	2
	FRUTA	GR	120
ALM INV 05			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE CON PURE MIXTO	CARNE		
POSTRE DE LECHE		GR	35
	ZANAHORIA	GR	20
	PAPA	GR	25
	CALABAZA	GR	20
	QUESO CREMA	GR	10
	ACEITE	CC	1.5
	FLAN EN POLVO	GR	7.5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 01			GRUPO 9 A 11 MESES
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA Y PAPA	CARNE	GR	35
POSTRE DE LECHE	ZAPALLITOS	GR	20
	PAPA	GR	25
	CALABAZA	GR	20
	POSTRE EN POLVO	GR	7.5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 02			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO CON PURE DE PAPA	POLLO	GR	50

ALM INV 04			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO CON ACELGA CON QUESO CREMA	POLLO	GR	50
PURE DE MANZANA Y BANANA	ACELGA	GR	20
	ZANAHORIA	GR	25
	QUESO CREMA	GR	10
	CALABAZA	GR	15
	PAPAS	GR	30
	LECHE EN POLVO	GR	8
	ACEITE	GR	5
	FRUTA	GR	120
ALM INV 05			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE CON PURE MIXTO	CARNE	GR	50
POSTRE DE LECHE	ZANAHORIA	GR	25
	PAPA	GR	35
	CALABAZA	GR	30
	QUESO CREMA	GR	5
	ACEITE	CC	3
	POSTRE EN POLVO	GR	7.5
	LECHE EN POLVO	GR	10

Lic. *Damián Ariel Sala*
 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
 EMPLEO Y DEPORTE

		FECHA PROPUESTA	2022		
		VIGENTE DESDE	MAYO		
		NIVEL	(Maternal- de un 1 a 3 años)		
MUNICIPIO:	LANUS	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)			
MATERNALES DE 1 A 3 AÑOS					
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	VAINILLAS	SANWICH PAN CON QUESO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	BAY BISCUIT
ADECUAR TEMPERATURAS Y CONSISTENCIAS PARA BRINDAR EL SERVICIO EN MATERNALES A PARTIR DEL AÑO					


Ambrosio Ambrosio
 Lic. en Nutrición


Lic. Damían Ariel Sala
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN
 EMPLEO DEPORTE

PLANILLA DE PREPARACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) 2022
MATERNALES DE 1 A 3 AÑOS

DM 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	PROMEDIO PRIMARIA
LECHE CON CACAO CON GALLETITAS DULCES	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	170
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	5
	GALLETITAS DULCES (tipo marca Vocacion) SIMPLES	GR	20
DM 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	
YOGUR CON VAINILLAS	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	170
	VAINILLA	GR	15
	BANANA	GR	120
DM 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	
LECHE CON CACAO CON SANDWICH DE QUESO	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	170
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	5
	PAN (TIPO FIGAZZA)	GR	20
	QUESO PASTA BLANDA (TIPO CREMOSO)	GR	20
DM 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	
YOGUR BEBIBLE CON GALLETITAS DULCES SIMPLES	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC	170
	GALLETITAS DULCES (tipo marca Vocacion) SIMPLES	GR	20
DM 5 VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	
LECHE CON CACAO BAY BISCUIT	LECHE ENTERA FLUIDA	cc	170
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	5
	BISCOCHUELO DULCE (TIPO BY BISCUIT)	GR	15

PLANILLA DE PREPARACION - LISTO PARA CONSUMIR 2022

LC 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	CARNE VACUNA ROASTBEEF	GR	41.665
	CEBOLLA DE VERDEO	GR	16.665
	CEBOLLA	GR	20.83
	MORRON	GR	8.33
	ACEITE	CC	1.665
	CONDIMENTOS	GR	0.25
	ACEITUNAS VERDE	GR	2.5
	HUEVO	GR	8.33
	TAPA DE EMPANADA	GR	55
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	150
LC 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE MILANESA DE CARNE Y MANDARINA	MILANESA DE CARNE VACUNA BOLA DE	GR	150
	PAN	GR	40
		GR	
	CONDIMENTOS		0.5
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	150
LC 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE MANZANA	PAN FRANCES	GR	40.00
	JAMON	GR	20.00
	QUESO	GR	20.00
	YOGUR ENTERO	CC	200.00
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	150.00
LC 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE CHURRASQUITO DE POLLO CON LECHUGA Y TOMATE Y BANANA	POLLO	GR	150
	PAN	GR	40
	TOMATE	GR	30

		FECHA PROPUESTA	2022		
		VIGENTE DESDE	MAYO		
		LISTO PARA CONSUMIR			
MUNICIPIO:	LANUS	SAE - PROPUESTA PRESTACION ESCUELAS DE LA DGC y E			
	opcional/vianda 1	opcional/vianda 2	opcional/vianda 3	opcional/vianda 4	opcional/vianda 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	YOGURT BEBIBLE		YOGURT BEBIBLE		YOGURT BEBIBLE
COMP. SOLIDO	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO FRUTA	SANDWICH DE MILANESA FRUTA	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE FRUTA	CHURRASQUITO DE POLLO CON TOMATE FRUTA	SANDWICH DE QUESO FRUTA
OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN					

[Handwritten signature]

Lic. Damiana Arfel Sala
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:30:14 -03'00'

PROPUESTA DMC CENTROS EDUCATIVOS


PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)2022 -CE


			INICIAL
DMC 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE CON CACAO	LECHE	CC	0,150
	CACAO	GR	0,006
	MERMELADA	GR	0,015
	PAN INTEGRAL O LIBRITOS	GR	0,020
DMC 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE CON INFUCION	LECHE FLUIDA	UNI	0,100
	TE O MATE COCIDO	GR	0,001
	GALLETITAS SABOR VAINILLAS	GR	0,030
	AZUCAR	GR	0,006
DMC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
YOGURT	YOGURT	CC	0,120
	GALLETITAS DULCES	GR	0,030
DMC 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE CON INFUCION CON PAN CON DULCE DE LECHE	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	0,100
	TE / MATE COCIDO	UNI	0,001
	PAN FRANCES	GR	0,020
	DULCE DE LECHE	GR	0,010
	AZUCAR	GR	0,006
DMC 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE CON INFUCION Y GALLETITAS	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	0,100
	MATE COCIDO O TE	GR	0,001
	AZUCAR	GR	0,006
	GALLETITAS DULCES/ VAINILLAS	GR	0,030
DMC OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE CON CACAO CON ALFAJOR MAICENA	LECHE ENTERA FLUIDA	CC	150
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR	6
	ALFAJOR DE MAICENA	GR	50



 MINISTERIO DE EDUCACION

 REPUBLICA DEL PARAGUAY

		PERIODO VIGENCIA	DESDE MAYO 2022	HASTA 30 DE SEPTIEMBRE 2022	
		NIVEL	CENTROS EDUCATIVOS MUNICIPIO DE LANUS		
MUNICIPIO:	LANÚS	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS/MERIENDAS (DM)			
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	LECHE CON CACAO	LECHE CON TE O MATECOCIDO	YOGURT BEBIBLE	LECHE CON TE O MATECOCIDO	LECHE CON TE O MATECOCIDO
	PAN INTEGRAL CON MERMELADA	GALLETITAS SABOR VAINILLA	GALLETITAS DULCES	PAN FRANCÉS CON DULCE DE LECHE	GALLETITAS DULCES / VAINILLAS

		PERIODO VIGENCIA CICLO 2022	DESDE: MAYO	HASTA: 30 SEPTIEMBRE	
		NIVEL	CENTROS EDUCATIVOS		
MUNICIPIO:	LANUS	SAE - CE- PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO			
	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	ARROZ CON POLLO	FIDEOS CON TIRITA DE CARNE Y VEGETALES	TORTILLA DE ACELGA Y PAPA	MILANESA CON PURE MIXTO	TALLARINES CON SALSA MIXTA
POSTRE	MANDARINA	MANZANA	NARANJA	POSTRECITO	FLAN
	ALM INV 06	ALM INV 07	ALM INV 08	ALM INV 09	ALM INV 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	POLENTA NAPOLITANA CON QUESO	MIX DE VEGETALES CON CARNE DE CERDO	GUISO DE LENTEJA C/CARNE	POLLO A LA CACEROLA	CHURRASQUITOS CON PAPA NATURAL
POSTRE	NARANJA	MANDARINA	NARANJA	FLAN	POSTRECITO
OPCIONALES	ALM INV OPCION A	ALM INV OPCION B			
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	TARTA DE ESPINACA			
POSTRE	MANDARINA	YOGURT CON CEREALES			
<p>El ALM opcional A, se servira solo para eventos de indole festivo, dentro del calendario escolar solo con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p> <p>El ALM opcional B se servira por modificacion habitos y gustos poblacionales , con autorizacion previa de las autoridades del SAE</p>					

PROPUESTA MODIFICACION MENU CENTROS EDUCATIVOS			
PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO 2022/23-CENTROS EDUCATIVOS			
ALMUERZOS INVIERNO- CE 2022			
PROPUESTA 2022			
ALM INV 01			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ CON POLLO	ARROZ	GR	50
	POLLO	GR	50
	PURE TOMATE	GR	30
	CEBOLLA	GR	20
	ZANAHORIA	CC	30
	ARVEJAS	GR	20
	ACEITE	GR	8
	SAL	GR	2
	PAN	GR	20
	MANDARINA	FRUTA	GR
ALM INV 02			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
FIDEOS CON TIRITA DE CARNE Y VEGETALES	CARNE VACUNA	GR	35
	CEBOLLA	GR	40
	MORRON	GR	30
	ACEITE	GR	8
	ZANAHORIA	GR	30
	FIDEOS TIRABUZON	GR	65
	PAN	GR	20
MANZANA	SAL	GR	2
	FRUTA	GR	120
	ALM INV 03		
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TORTILLA DE ACELGA Y PAPA	PAPAS	GR	100
	ACELGA O ESPINACA	GR	50
	CEBOLLA	GR	50
	CONDIMENTOS	GR	1,5
	HUEVO	GR	24
	ACEITE	GR	8
NARANJA	PAN	GR	20
	FRUTA	CC	150
ALM INV 04			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
MILANESA CON PURE MIXTO	MILANESA DE CARNE O POLLO PREELABO	GR	70
	ZAPALLO ANCO	GR	60
	PAPAS	GR	100
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
	SAL	GR	2
POSTRECITO	POSTRE	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
ALM INV 05			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TALLARINES CON SALSA MIXTA	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI	GR	60
	ACEITE	CC	8
	MANTECA X 100	GR	5
	HARINA COMUN 000	GR	30
	CEBOLLA	GR	40
	QUESO PARA RALLAR	GR	3
	PURÉ DE TOMATE	GR	30
	CONDIMENTOS	GR	2,5
	PAN	CC	20
	FLAN	LECHE EN POLVO	GR
POSTRE		GR	10
ALM INV 06			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLENTA NAPOLITANA CON QUESO	HARINA DE MAIZ	GR	50
	QUESO PASTA BLANDA(CREMOSO)	GR	10
	CEBOLLA	GR	20
	CONDIMENTOS	GR	1,5
	PURÉ DE TOMATE	GR	40
	LECHE EN POLVO*800	GR	18
	PAN	GR	20
	ACEITE	GR	7
	NARANJA	FRUTAS	GR

ALM INV 07			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
MIX DE VEGETALES CON CARNE DE CERDO	CARNE PORCINA - NALGA BL sin hueso	GR	40
	CEBOLLA	GR	30
	ZAPALLO ANCO	GR	50
	ACELGA O ESPINACA	GR	30
	ACEITE	CC	8
	ZUCCINI-ZAPALLITO REDONDO	GR	30
	PAPAS	GR	50
	PAN	GR	20
MANDARINA	SAL	GR	2
	FRUTAS	GR	150
ALM INV 08			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
GUIISO DE LENTEJA C/CARNE	ARROZ	GR	20
	CARNE	GR	40
	CEBOLLA	GR	90
	LENTEJA	GR	20
	ACEITE	CC	9
	PURE TOMATE	GR	30
	ZAPALLO ANCO	GR	30
	MORRON	GR	20
	PAN	GR	20
	NARANJA	FRUTAS	GR
ALM INV 09			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO A LA CACEROLA	POLLO	GR	50
	CEBOLLA	GR	30
	ZAPALLO ANCO	GR	60
	PAPAS	GR	100
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
	SAL	GR	2
	FLAN	POSTRE	GR
	LECHE EN POLVO	GR	6
ALM INV 10			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CHURRASQUITOS CON PAPA NATURAL	CARNE VACUNA PALETA	GR	10
	ZANAHORIA	GR	20
	CEBOLLA	GR	25
	PAPAS	GR	30
	ACEITE	GR	10
	PAN	GR	200
	SAL	GR	2
		LECHE EN POLVO	GR
	POSTRE	GR	10

Andrés
 Bego Viviano Arribas
 Lic. en Nutrición
 986 2788 - MP 2747

PERIODO VIGENCIA	sep-22	abr-23
NIVEL	CENTROS EDUCATIVOS	

MUNICIPIO:	LANÚS	SAE - CE- PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO			
	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	TIRABUZONES CON VEGETALES Y QUESO	MILANESA CON ENSALADA DE ARROZ ZANAHORIA Y HUEVO	SALPICON DE AVE	CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y ARROZ	POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA
POSTRE	NARANJA	FRUTA NO CITRICA	MANDARINA	POSTRECITO	FLAN
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ PRIMAVERA	TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITO GRATINADA. ENS ZANAH Y LECHUGA	LENTEJAS CON ARROZ Y VEGETALES	TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO	POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA
POSTRE	NARANJA	MANDARINA	NARANJA	FLAN	POSTRECITO
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER	ALM VER			
OPCIONALES	OPCION A	OPCION B			
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE CARNE CORTADA A CUCHILLO	TARTA DE ESPINACA			
POSTRE	FRUTA	YOGUR CON CEREALES			
BEBIDA	AGUA	AGUA			

PROPUESTA MODIFICACION MENU CENTROS EDUCATIVOS

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO 2022/23-CENTROS EDUCATIVOS

ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TIRABUZONES CON SALSA MIXTA	FIDEOS TIRABUZONES	GR	65
	LECHE EN POLVO	CC	3
	MANTECA	GR	2
	HARINA COMUN 000	GR	3
	CEBOLLA	GR	40
	ZANAHORIA	GR	20
	PURÉ DE TOMATE	GR	30
	CONDIMENTOS	GR	1,5
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
MANDARINA / NARANJA	FRUTA	GR	150
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
MILANESA CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO	MILANESA DE CARNE O POLLO PREELABORADO X UNI	GR	70
	ARROZ	GR	30
	HUEVOS	GR	12
	ZANAHORIA	GR	60
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
	SAL	GR	0,1
	FRUTAS	GR	150
MANZANA			
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SALPICON DE AVE	PAPAS	GR	120
	HUEVOS	GR	10
	ACEITE	CC	8
	POLLO ENTERO	GR	80
	ZANAHORIA	GR	40
	ARVEJAS	GR	10
	MAYONESA COMERCIAL	GR	7
	PAN	GR	20
	SAL	GR	1
	MANDARINA/NARANJA	FRUTA	GR
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE A LA CACEROLA CON LEG Y ARROZ	CARNE VACUNA PALETA	GR	50
	CEBOLLA	GR	20
	LENTEJAS	GR	30
	ARROZ	GR	30
	ZANAHORIA	GR	30
	ZAPALLO ANCO	GR	30
	PURÉ DE TOMATE	CC	20
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
	SAL	GR	1
POSTRECITO	POSTRE EN POLVO	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6

ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA	POLLO ENTERO	GR	120
	CEBOLLA	GR	15
	PAPA	GR	85
	ZANAHORIA	GR	50
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
	SAL	GR	0,1
POSTRECITO	POSTRE EN POLVO	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ	GR	60
	HUEVOS	CC	25
	TOMATE FRESCO	GR	30
	ZANAHORIA	GR	50
	ARVEJAS	GR	15
	MAYONESA COMERCIAL	GR	7
	PAN	GR	20
	SAL	GR	0,1
FLAN	POSTRE EN POLVO	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITO	PAPAS	GR	150
	ZAPALLITOS REDONDOS	GR	70
	CEBOLLA	GR	30
	CONDIMENTOS	GR	1,5
	HUEVOS	GR	25
	ZANAHORIA	GR	80
	LECHUGA	GR	20
	ACEITE	CC	10
	PAN	GR	20
	SAL	GR	0,1
MANDARINA	FRUTAS	GR	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LENTEJAS CON ARROZ Y VEGETALES	LENTEJAS	GR	40
	ARROZ	GR	40
	CEBOLLA	GR	15
	ZANAHORIA	GR	30
	PAPA	GR	40
	PURE DE TOMATE	GR	20
	ACEITE	CC	8
	PAN	CC	20
	SAL	GR	1
	NARANJA	FRUTAS	GR
ALM VER 09			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TALLARINES CON SALSA CON ESTOFADO DE PÓLLO	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1º CALIDAD)	GR	65
	POLLO	GR	60
	CEBOLLA	GR	40
	ZANAHORIA	GR	20
	PURÉ DE TOMATE	GR	25
	CONDIMENTOS	GR	1,5
	ACEITE	CC	8
	PAN	GR	20
FLAN	POSTRE EN POLVO	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6

ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN 115 años de fundación 1912-2027</p>	POLLO SALTADO CON ENSALADA DE PAPA Y ZANAHORIA	POLLO ENTERO	120
		CEBOLLA	15
		PAPA	85
		ZANAHORIA	50
		ACEITE	8
		PAN	20
		SAL	0,1
POSTRECITO	POSTRE EN POLVO	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6

MUNICIPIO:	LANUS	SAE -CENTROS EDUCATIVOS LANUS- PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO			
------------	--------------	---	--	--	--

MATERNALES DE 6 A 12 MESES

PERIODO:2022- 2023

6 MESES DE EDAD

	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	POLENTA CON QUESO CREMA	PURE DE CALABAZA Y PAPA	PURE CALABAZA Y ZANAHORIA	PURE DE PAPA Y ZANAHORIA	PURE DE PAPA Y BATATA
POSTRE	PURE DE MANZANA	BANANA PISADA	PURE DE BANANA Y MANZANA	BANANA PISADA	PURE DE MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

7 a 8 MESES DE EDAD

	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA,PAPA	POLLO CON PURE DE PAPA	POLENTA CON QUESO CREMA Y CARNE	POLLO CON PURE DE CALABAZA	CARNE CON PURE MIXTO
POSTRE	POSTRE DE LECHE	PURE DE MANZANA Y BANANA	FLAN	PURE DE MANZANA Y BANANA	POSTRE DE LECHE
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

9 A 11 MESES DE EDAD

	ALM INV 01	ALM INV 02	ALM INV 03	ALM INV 04	ALM INV 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA,PAPA	POLLO CON PURE DE PAPA	FIDEOS CON QUESO CREMA Y CARNE CON ZANAHORIA Y CALABAZA AL VAPOR	POLLO CON ACELGA CON QUESO CREMA	CARNE CON PURE MIXTO
POSTRE	POSTRE DE LECHE	PURE DE MANZANA Y BANANA	FLAN	PURE DE MANZANA Y BANANA	POSTRE DE LECHE
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Observaciones

Menu para niños/as de 1 año a 3 años sera el mismo que el menu escolar general.
Importante: Tener en cuenta en las preparaciones las concistencias , temperaturas



PLANILLA DE PREPARACION CENTRO EDUCATIVOS - ALMUERZOS

PERIODO:2022-2023

MATERNALES: GRUPO DE 6 MESES A 12 MESES

				MATERNAL	
ALM INV 01				GRUPO 6 MESES	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	MATRICULA	CANTIDAD POR MATRICULA
POLENTA CON QUESO CREMA	POLENTA	GR	35		
PURE DE MANZANA	QUESO CREMA	GR	20		
	LECHE EN POLVO	GR	8		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 02				GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE DE CALABAZA Y PAPA	CALABAZA	GR	30		
BANANA PISADA	PAPAS	GR	25		
	LECHE EN POLVO	GR	1,8		
	ACEITE	GR	5		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 03				GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE CALABAZA Y ZANAHORIA	ZANAHORIA	GR	35		
PURE DE BANANA Y MANZANA	CALABAZA	GR	35		
	ACEITE	CC	6		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 04				GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE DE PAPA Y ZANAHORIA	ZANAHORIA	GR	35		
BANANA PISADA	PAPAS	GR	30		
	LECHE EN POLVO	GR	1,8		
	ACEITE	GR	5		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 05				GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
PURE DE PAPA Y BATATA	BATATA	GR	35		
PURE DE MANZANA	PAPAS	GR	30		
	LECHE EN POLVO	GR	1,8		
	ACEITE	GR	5		
	FRUTA	GR	120		
ALM INV 01				GRUPO 7 A 8 MESES	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA,PAPA	CARNE VACUNA CUADRIL	GR	35		
POSTRE DE LECHE	ZAPALLITOS	GR	20		
	PAPA	GR	25		
	CALABAZA	GR	20		
	POSTRE EN POLVO	GR	7,5		
	LECHE EN POLVO	GR	10		
ALM INV 02				GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB		
POLLO CON PURE DE PAPA	POLLO	GR	45		
PURE DE MANZANA Y BANANA	PAPAS	GR	35		

BANANA	LECHE EN POLVO	GR	1,8
	ACEITE	GR	3
	FRUTA	GR	120
ALM INV 03			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLENTA CON QUESO CREMA Y CARNE	POLENTA	GR	45
FLAN	QUESO CREMA	GR	10
	CARNE	GR	35
	ACEITE	CC	7
	FLAN EN POLVO	GR	7,5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 04			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO CON PURE DE CALABAZA	POLLO	GR	45
PURE DE MANZANA Y BANANA	CALABAZA	GR	50
	QUESO CREMA	GR	10
	ACEITE	GR	2
	FRUTA	GR	120
ALM INV 05			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE CON PURE MIXTO	CARNE		
POSTRE DE LECHE		GR	35
	ZANAHORIA	GR	20
	PAPA	GR	25
	CALABAZA	GR	20
	QUESO CREMA	GR	10
	ACEITE	CC	1,5
	FLAN EN POLVO	GR	7,5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 01			GRUPO 9 A 11 MESES
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE CON PURE ZAPALLITOS, CALABAZA Y PAPA	CARNE	GR	35
POSTRE DE LECHE	ZAPALLITOS	GR	20
	PAPA	GR	25
	CALABAZA	GR	20
	POSTRE EN POLVO	GR	7,5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 02			GRUPO Jardin Inf.
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO CON PURE DE PAPA	POLLO	GR	50
PURE DE MANZANA Y BANANA	PAPAS	GR	40
	LECHE EN POLVO	GR	1,8
	ACEITE	GR	5
	FRUTA	GR	120

ALM INV 03		GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
FIDEOS CON QUESO CREMA Y CARNE CON ZANAHORIA Y CALABAZA AL VAPOR	FIDEOS CORTO	GR	45
	QUESO CREMA	GR	
FLAN	CARNE	GR	40
	ZANAHORIA	GR	15,5
	CALABAZA	GR	15
	ACEITE	CC	8
	FLAN EN POLVO	GR	7,5
	LECHE EN POLVO	GR	10
ALM INV 04		GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POLLO CON ACELGA CON QUESO CREMA	POLLO	GR	50
PURE DE MANZANA Y BANANA	ACELGA	GR	20
	ZANAHORIA	GR	25
	QUESO CREMA	GR	10
	CALABAZA	GR	15
	PAPAS	GR	30
	LECHE EN POLVO	GR	8
	ACEITE	GR	5
	FRUTA	GR	120
ALM INV 05		GRUPO Jardin Inf.	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CARNE CON PURE MIXTO	CARNE	GR	50
POSTRE DE LECHE	ZANAHORIA	GR	25
	PAPA	GR	35
	CALABAZA	GR	30
	QUESO CREMA	GR	5
	ACEITE	CC	3
	POSTRE EN POLVO	GR	7,5
	LECHE EN POLVO	GR	10



 Viviana Ambrós

 Lic. en Nutrición

 099 5288 168 2147

		FECHA PROPUESTA	mar-22			
		VIGENTE DESDE	2022			
		NIVEL	(Maternal- de un 1 a 3 años)			
MUNICIPIO:	LANUS	SAE - CENTROS EDUCATIVOS PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DMC)				
MATERNALES DE 1 A 3 AÑOS						
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON CACAO	YOGUR BEBIBLE	LECHE CON CACAO	
COMP. SOLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	VAINILLAS	SANWICH PAN CON QUESO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	BAY BISCUIT	
ADECUAR TEMPERATURAS Y CONSISTENCIAS PARA BRINDAR EL SERVICIO EN MATERNALES A PARTIR DEL AÑO						

PLANILLA DE PREPARACION CE- DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) 2022
MATERNALES DE 1 A 3 AÑOS

DM 1 LUNES				PROMEDIO PRIMARIA	MATRICULA	CANTIDAD POR MATRICULA	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI					
LECHE CON CACAO CON GALLETITAS DULCES	LECHE ENTERA FLUIDA	CC		170		0	
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR		5			
	GALLETITAS DULCES (tipo marca Vocacion) SIMPLES	GR		20			
DM 2 MARTES							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI					
YOGUR CON VAINILLAS	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC		170			
	VAINILLA	GR		15			
	BANANA	GR		120			
DM 3 MIERCOLES							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI					
LECHE CON CACAO CON SANDWICH DE QUESO	LECHE ENTERA FLUIDA	CC		170			
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR		5			
	PAN (TIPO FIGAZZA)	GR		20			
	QUESO PASTA BLANDA (TIPO CREMOSO)	GR		20			
DM 4 JUEVES							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI					
YOGUR BEBIBLE CON GALLETITAS DULCES SIMPLES	YOGUR ENTERO BEBIBLE	CC		170			
	GALLETITAS DULCES (tipo marca Vocacion) SIMPLES	GR		20			
DM 5 VIERNES							
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI					
LECHE CON CACAO BAY BISCUIT	LECHE ENTERA FLUIDA	cc		170			
	CACAO EN POLVO (AZUCARADO)	GR		5			
	BISCOCHUELO DULCE (TIPO BY BISCUIT)	GR		15			



FECHA PROPUESTA	2022
VIGENTE DESDE	2022- 2023
LISTO PARA CONSUMIR	

MUNICIPIO: LANUS SAE - PROPUESTA PRESTACION CENTRO EDUCATIVO MUNICIPAL

	opcional/vianda 1	opcional/vianda 2	opcional/vianda 3	opcional/vianda 4	opcional/vianda 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LISTAS	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	PIZZETAS	SANDWICH DE POLLO CON QUESO	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	MEDIALUNA DE JAMON Y QUESO
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU



Rosa Viviana Ambrosi
Lic. en Nutrición
MBA 7288 - MP 2747

PLANILLA DE PREPARACION - LISTO PARA CONSUMIR 2022

LC 1 LUNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE JAMON Y QUESO	PAN FRANCES	GR	
	JAMON	GR	
	QUESO	GR	
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	
LC 2 MARTES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZETAS	PIZZETAS	GR	
	QUESO	GR	
LC 3 MIERCOLES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE POLLO CON QUESO	PAN FRANCES	GR	
	POLLO	GR	
	QUESO	GR	
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	
LC 4 JUEVES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE JAMON Y QUESO	PAN FRANCES	GR	
	JAMON	GR	
	QUESO	GR	
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	
LC 5 VIERNES			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
MEDIALUNA DE JAMON Y QUESO	MEDIALUNA	GR	
	JAMON	GR	
	QUESO	GR	
	FRUTAS (VARIEDAD)	GR	



Goggia Viviana Ambrosi
Lic. en Nutrición
CMI 2288 - SEP 27/17

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE MENU

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.14
16:19:41 -03'00'

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICO NUTRICIONAL

ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE 2022

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.

Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda.

Los envases o formas de presentación son sugerencias podrán adecuarse siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento.

Los alimentos se presentan en orden alfabético

Arvejas secas partidas verdes: Presentación en envases de polietileno con termo sellado, que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 878, 879 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envasados en envases íntegros y limpios. Granos sin signos de deshidratación-envejecimiento. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: contenido de 400/500 grs.



Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva, presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetra pack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Azúcar común tipo "A": Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 5000 grs.



Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos cárneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI- La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.



Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Dulce de Leche sin otra denominación: Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termo sellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96 Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Fideos secos tipo "guiseros": elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol.

Av. Hipólito Yrigoyen 3863 . B1824AAH . Lanús Oeste
0800-333-5268 (lanus). www.lanus.gob.ar

Lic. Daniel Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

cada día
un poco
mejor.



Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm., Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 150gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).



Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado.

Galletitas variedad tipo dulces simples: (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg

Harina de maíz x 500 gr estarán enmarcados según lo expresado Capitulo IX Artículos: 643 al 766 - Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados del código argentino alimentario (CAA) Ley 18284 Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661



bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 500 kg

Hortalizas: enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822 Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496 . Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas



de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE**

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el **REGLAMENTO**



TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHEUAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetra pack o botellas de pet x 1 litro

Lentejas Secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termo sellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.



En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A... Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747

Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A(primer calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos cárneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del



establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud, así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación 2°C a -2°C. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.

Queso Danbo/Tybo/Pategras Sándwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 **REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS.** Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencias características del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.



Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 **REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS**. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencias características del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

Quesos de pasta Dura/ y quesos rallados Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencias características del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. No se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc.

Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Av. Hipólito Yrigoyen 3863 . B1824AAH . Lanús Oeste
0800-333-5268 (lanus). www.lanus.gob.ar

Lic. *Damián Ariel Sala*
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE

**cada día
un poco
mejor.**



Yerba mate en Bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetra pack, botellas de pet o potes).

Nota técnico nutricional

La composición de cada lista de los menú, debe garantizar cubrir el requerimiento de **proteínas de alto valor biológico mensualmente**, en concordancia con lo solicitado en el marco de los lineamientos nutricionales de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos -Ministerio Desarrollo de la Comunidad -Provincia Buenos Aires.

La equivalencia para la conformación modular es la siguiente de alimentos que proporcionan Proteínas de Alto Valor Biológico (AVB)

Proteína de Alto Valor Biológico están representadas por; 2 litros de leche equivale a huevo 1/2 docena, o 200 gr de leche en polvo.

El Menú adaptado según patologías crónicas que requieren modificaciones de productos, en el marco de la normativa vigente

Ley Nacional N° 26.396 prevención y control de los trastornos alimentarios,

La Ley Nacional N° 26.914 de Diabetes

Ley Nacional 26.588- atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

En relación a las patologías, los alimentos se adecuan a las necesidades que las mismas presenten, siempre que permita sostener las características de los menú en todas sus listas. En consecuencia se presentará a las empresas distribuidoras de alimento documentación pertinente que avale tratamiento médico.

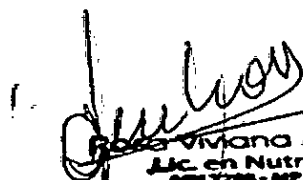
Marcas de los productos que conforman el menú

Las marcas deben ser elevadas a la coordinación con anticipación para su análisis según CAA y para aprobación.

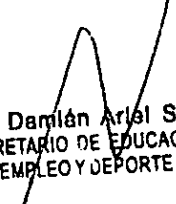
Estacionalidad: en relación al periodo invernal y estival se realizan reemplazos de productos que ameriten modificarse por conservación e inocuidad, respetando los lineamientos de requerimiento nutricional.

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA, Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:28:39 -03'00'



Rosa Viviana Ambrosi
Lic. en Nutrición
CNA 2288 - MP 2747



Lic. Damián Ariel Sala
SECRETARIO DE EDUCACIÓN
EMPLEO Y DEPORTE



Av. Hipólito Yrigoyen 3863 . B1824AAH . Lanús Oeste
0800-333-5268 (lanus). www.lanus.gob.ar

**cada día
un poco
mejor.**

A DIRECCIÓN GRAL. DE COMPRAS:

Esta Secretaría solicita la tramitación de la Solicitud de Pedido 3-701-102, para la **CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO MUNICIPAL**, para los meses de AGOSTO A DICIEMBRE.

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL-

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized loop at the top and a long, thin vertical stroke extending downwards.

Cdora. Noella Vanina QUINDIMIL
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

ACOSTO / DICIEMBRE

COMEDOR	DIRECCION	ZONAS	CUPOS DIARIOS	ATENCION	DIAS	ACOSTO		DICIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE		CUPOS TOTALES
						TOTAL CUPOS	DIAS	TOTAL CUPOS	DIAS	TOTAL CUPOS	DIAS	TOTAL CUPOS	DIAS	TOTAL CUPOS	DIAS	
FUERZA Y ESPERANZA	República Arg 2387	1	215	Lun a Vier	23	4,945.00	22	4,730.00	22	4,730.00	22	4,730.00	22	4,730.00	22	21,600.00
1 de Mayo Barrio Puma	Isaana y Las Vias	1	245	Lun a Vier	23	6,355.00	22	6,350.00	22	6,350.00	22	6,350.00	22	6,350.00	22	27,100.00
ARMERIA LOS SOLS LUCHAN	R. de Ecuador 4280	1	115	Lun, Mer y Vier	14	1,810.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	7,380.00
ADMUNICACION AUSTIN TORCO 3 DE FERRERO	3 de Febrero 3417	1	80	Lun a Vier	23	1,840.00	22	1,760.00	22	1,760.00	22	1,760.00	22	1,760.00	22	8,960.00
LA PEREVA	Cerro Pedregal Cerro Casa N6	1	150	Lun a Vier	23	3,065.00	22	3,410.00	22	3,410.00	22	3,410.00	22	3,410.00	22	17,250.00
SUBTOTAL ZONA 1						17,025.00		16,755.00		16,755.00		16,755.00		16,755.00		84,725.00
LA MANZANITA	Jose L Suarez 5553	2	110	Lun, Mer y Vier	14	1,540.00	13	1,430.00	13	1,430.00	13	1,430.00	13	1,430.00	13	7,260.00
LOS INDIOS DE CURBA	Boqueron y Huenimaru, B. ACUSA	2	200	Lun, Mer y Vier	14	2,800.00	13	2,660.00	13	2,660.00	13	2,660.00	13	2,660.00	13	13,290.00
U.P.R SAN JOSE CORREAS	Cerro 4200	2	580	Lun a Vier	23	13,340.00	22	12,760.00	22	12,760.00	22	12,760.00	22	12,760.00	22	64,360.00
BOBANDO POR LAS CORREAS	HENRIQUEDDORIANOS 4893	2	135	Lun a Vier	23	3,105.00	22	2,310.00	22	2,310.00	22	2,310.00	22	2,310.00	22	14,880.00
LOS RESURCOS	Prado San Jose 211 LIMA	2	190	Lun a Vier	23	4,370.00	22	4,190.00	22	4,190.00	22	4,190.00	22	4,190.00	22	21,290.00
LOS TRANSCOR DEL EVA PERON	J.L. Suarez 383	2	53	Lun, Mer y Vier	14	742.00	13	699.00	13	699.00	13	699.00	13	699.00	13	3,495.00
MON LA ORDENAD ACUSA	Prado Chiriqui 172	2	115	Lun, Mer y Vier	14	1,610.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	7,290.00
CHERR EN EL FUTURO	OLAZABAL 4823	2	100	Lun, Mer y Vier	14	1,400.00	13	1,300.00	13	1,300.00	13	1,300.00	13	1,300.00	13	6,600.00
AMTOS PODEROS	MARQUE 4358	2	85	Lun, Mer y Vier	14	1,190.00	13	1,105.00	13	1,105.00	13	1,105.00	13	1,105.00	13	5,610.00
LAMUS REFACE EN ETRENO AMOR DEL CERLO	GOBERNACION CERRO 3112	2	200	Lun a Vier	23	4,600.00	22	4,400.00	22	4,400.00	22	4,400.00	22	4,400.00	22	22,200.00
ESTRELLA DE CANAZA	1 de Mayo 4400	2	80	Lun, Mer y Vier	14	840.00	13	790.00	13	790.00	13	790.00	13	790.00	13	3,910.00
LOS PEQUEÑOS	Prado Mayo 309	2	95	Lun, Mer y Vier	14	1,295.00	13	1,215.00	13	1,215.00	13	1,215.00	13	1,215.00	13	6,270.00
LOS EL EBROS DEL EVA PERON	J. L. Suarez 122 LIMA	2	105	Lun a Vier	23	2,415.00	22	2,310.00	22	2,310.00	22	2,310.00	22	2,310.00	22	11,650.00
SUBTOTAL ZONA 2						81,882.00		77,844.00		77,844.00		77,844.00		77,844.00		391,790.00
HOGAR NUESTRO SOL	Torales 1755	3	40	Lun a Vier	23	820.00	22	800.00	22	800.00	22	800.00	22	800.00	22	4,400.00
HOGAR MARIA HUACALAMA	CONTRAVICENTE OCHO 2050	3	80	Lun a Vier	23	1,640.00	22	1,580.00	22	1,580.00	22	1,580.00	22	1,580.00	22	8,810.00
SUBTOTAL ZONA 3						2,760.00		2,660.00		2,660.00		2,660.00		2,660.00		13,610.00
MON LA ORDENAD GRACIA DOMINGUEZ	1 de Mayo 1650	4	40	Lun a Vier	23	1,665.00	22	1,610.00	22	1,610.00	22	1,610.00	22	1,610.00	22	8,250.00
HULPA VIDA	Uyana 2026	4	215	Lun a Vier	23	4,945.00	22	4,730.00	22	4,730.00	22	4,730.00	22	4,730.00	22	23,660.00
LOS CHAMQUETOS IEX AGRICULTION AUSTIN TORCO	Prado Scaudon Oco 516	4	46	Lun a Vier	23	1,640.00	22	1,580.00	22	1,580.00	22	1,580.00	22	1,580.00	22	8,060.00
MON LA ORDENAD VILLA CANAZA	Huancra 4281	4	80	Lun, Mer y Vier	14	1,160.00	13	1,105.00	13	1,105.00	13	1,105.00	13	1,105.00	13	5,610.00
HOGAR Y HERUJO DE MUJERES	Zaoga 57	4	20	Lun a Vier	23	460.00	22	440.00	22	440.00	22	440.00	22	440.00	22	2,220.00
HOGAR DE DIA MUNICIPAL	Napron 35	4	40	Lun a Vier	23	820.00	22	800.00	22	800.00	22	800.00	22	800.00	22	4,400.00
HOGAR CASA DEL NIÑO	Normant 2540	4	60	Lun a Vier	23	1,380.00	22	1,320.00	22	1,320.00	22	1,320.00	22	1,320.00	22	6,660.00
HOGAR MARIA Y JOSE	Luz Venet 561	4	34	Lun a Vier	23	782.00	22	748.00	22	748.00	22	748.00	22	748.00	22	3,774.00
U.P.R VILLA TALLERES	20 de Septiembre 4188	4	290	Lun a Vier	23	5,980.00	22	5,720.00	22	5,720.00	22	5,720.00	22	5,720.00	22	28,260.00
EL GRINDO	Torales 2333	4	115	Lun, Mer y Vier	14	1,610.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	1,495.00	13	7,290.00
MON EVITA MACALE GARCIA	ORTIZ DE ROSAS 4071	4	60	Lun, Mer y Vier	14	840.00	13	790.00	13	790.00	13	790.00	13	790.00	13	3,910.00
LA ORDENAD LOS PILES DE LA S	PRISMAE COSENTINO 2044	4	60	Lun, Mer y Vier	14	840.00	13	790.00	13	790.00	13	790.00	13	790.00	13	3,910.00
ADMUNICACION AUSTIN TORCO WALTER CORVA	Prado de Ochoa 3980	4	75	Lun a Vier	23	1,725.00	22	1,650.00	22	1,650.00	22	1,650.00	22	1,650.00	22	8,250.00
SUBTOTAL ZONA 4						54,687.00		52,879.00		52,879.00		52,879.00		52,879.00		267,970.00
U.P.R LA MANZANITA	Padrequez y Macdonald B. La Marquesa	6	145	Lun, Mer y Vier	14	2,220.00	13	1,985.00	13	1,985.00	13	1,985.00	13	1,985.00	13	9,875.00
TALLER PROTECTOR N. SOLARI	Chavez 1179	6	110	Lun a Vier	23	2,550.00	22	2,420.00	22	2,420.00	22	2,420.00	22	2,420.00	22	12,310.00
SUBTOTAL ZONA 5						4,770.00		4,405.00		4,405.00		4,405.00		4,405.00		22,185.00
CASA DE LOS CINCO CERVENO	Martinez Vidal 1240 LIMA	7	110	Lun a Vier	23	2,530.00	22	2,420.00	22	2,420.00	22	2,420.00	22	2,420.00	22	12,310.00
SUBTOTAL ZONA 7						2,620.00		2,420.00		2,420.00		2,420.00		2,420.00		12,310.00
PARRANDA SAN CARTIANO	Nezoga 3417	8	75	SbD y Dom	9	675.00	9	675.00	9	675.00	9	675.00	9	675.00	9	3,270.00
FRENTE POPULAR DABO SANTILLAN LA TORRE	Prisoma 1715	8	95	Lun a Vier	23	2,185.00	22	2,090.00	22	2,090.00	22	2,090.00	22	2,090.00	22	10,245.00
CRECIENDO PORA MOCHE	GRAL PIZ 3848	8	120	Lun, Mer y Vier	14	1,680.00	13	1,590.00	13	1,590.00	13	1,590.00	13	1,590.00	13	7,905.00
M. R. A. NONCA OROBORO	Prisoma 5000	8	80	Lun, Mer y Vier	14	1,120.00	13	1,040.00	13	1,040.00	13	1,040.00	13	1,040.00	13	5,180.00
HOGAR MADRE HIRTAIDO	SINDO DE MONTAÑEDO 3450	8	40	Lun a Vier	23	920.00	22	880.00	22	880.00	22	880.00	22	880.00	22	4,400.00
SUBTOTAL ZONA 8						6,890.00		6,445.00		6,445.00		6,445.00		6,445.00		31,660.00
LA SOBRISA DE UN NIÑO	Donato Alvarez 4075	9	125	Lun, Mer y Vier	14	1,750.00	13	1,620.00	13	1,620.00	13	1,620.00	13	1,620.00	13	8,225.00
MONUMENTO 29 DE MAYO	Barras 5412	9	65	Lun a Vier	23	1,495.00	22	1,430.00	22	1,430.00	22	1,430.00	22	1,430.00	22	7,215.00

PLANILLA DE PREPARACION DE ALMUERZO			
NOMBRE DE LA PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRAMOS POR CUPO
LISTA 01			
FIDEOS CON SALSA BOLOGNESE	FIDEOS GUIISO (1° CALIDAD)	GR	80
	CARNE PICADA	GR	70
	CEBOLLA	GR	45
	CONDIMENTOS	GR	1
	PURE DE TOMATE	CC	25
	ACEITE	GR	3
	POSTRE EN POLVO SABOR VAINILLA	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20
LISTA 02			
PASTEL DE VERDURAS CON CARNE	CARNE PICADA (1° CALID	GR	60
	ACELGA	GR	30
	ZANAHORIA	GR	20
	CEBOLLA	GR	15
	ZAPALLO ANCO		100
	PAPAS	GR	50
	PURE DE TOMATE	CC	25
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	CC	6
	FLAN EN POLVO	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20
LISTA 03			
TALLARINES CON SALSA ESTOFADO DE POLLO	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1° CALIDAD)	GR	80
	POLLO	GR	60
	CEBOLLA	GR	40
	ZANAHORIA	GR	15.5
	PURE DE TOMATE	CC	25
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	GR	6
	MANZANA	GR	120
	PAN	GR	20
LISTA 04			
CARNE CON CEBOLLA Y	CARNE DE CUADRIL (1° CALIDAD)	GR	120
	CEBOLLA	GR	50
	PURE DE TOMATE	CC	25
	PAPAS	GR	150
	ACEITE	CC	6
	CONDIMENTOS	GR	1
	POSTRE EN POLVO SABOR VAINILLA	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20
LISTA 05			
GUIISO DE CARNE	CARNE VACUNA ROAST BEEF (1° CALIDAD)	GR	65
	CEBOLLA	GR	30
	LENTEJA	GR	35
	ZANAHORIA	GR	35
	PAPAS	GR	60
	ZAPALLO ANCO	GR	60
	PURE DE TOMATE	CC	25
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	CC	6
	FLAN EN POLVO SABOR CHOCOLATE	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20

LISTA 06			
BIFES DE CARNE A LA CACEROLA-TIPO PORTUGUESA-CON VEGETALES	BIFES DE CARNE VACUNA ROASTBEEF (1° CALIDAD)	GR	120
	ARVEJAS FRESCAS	GR	25
	CEBOLLA	GR	30
	ZAPALLITOS REDONDOS	GR	40
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	CC	6
	FLAN EN POLVO SABOR	GR	11
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20
LISTA 07			
POLLO CON VERDURAS	POLLO (1° CALIDAD)	GR	150
	ZANAHORIA	GR	35
	CEBOLLA	GR	25
	ZAPALLO ANCO	GR	110
	PAPAS	GR	70
	CONDIMENTOS	GR	1,5
	ACEITE	CC	6
	POSTRE EN POLVO SABOR VAINILLA	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20
LISTA 08			
TALLARINES CON SALSA DE CARNE EN TROZOS	CARNE VACUNA PALETA	GR	60
	FIDEOS TALLARINES O SPAGUETI (1° CALIDAD)	GR	90
	PURE DE TOMATE	CC	25
	CEBOLLA	GR	15
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	CC	6
	MANDARINA	GR	120
	PAN	GR	20
LISTA 09			
CARBONADA DE POLLO	POLLO (1° CALIDAD)	GR	120
	ARROZ	GR	45
	PAPAS	GR	50
	ZAPALLO	GR	40
	ZANAHORIA	GR	40
	ARVEJA	GR	20
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	CC	6
	FLAN EN POLVO SABOR VAINILLA/ CHOCOLATE	GR	10
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20
LISTA 10			
MILANESA CON PURE DE PAPAS	MILANESAS DE POLLO/CARNE PRE ELAVORADAS	GR	120
	PAPAS	GR	150
	CONDIMENTOS	GR	1
	ACEITE	CC	6
	POSTRE EN POLVO SABOR VAINILLA CHOCOLATE	GR	11
	LECHE EN POLVO	GR	6
	PAN	GR	20


ANABELLA RON
 DIRECTORA DE
 INCLUSIÓN SOCIAL
 MUNICIPIO DE LANÚS

Certificación de SOLICITUD DE PEDIDO 2022 - 701 N° 102
Archivo N° 1



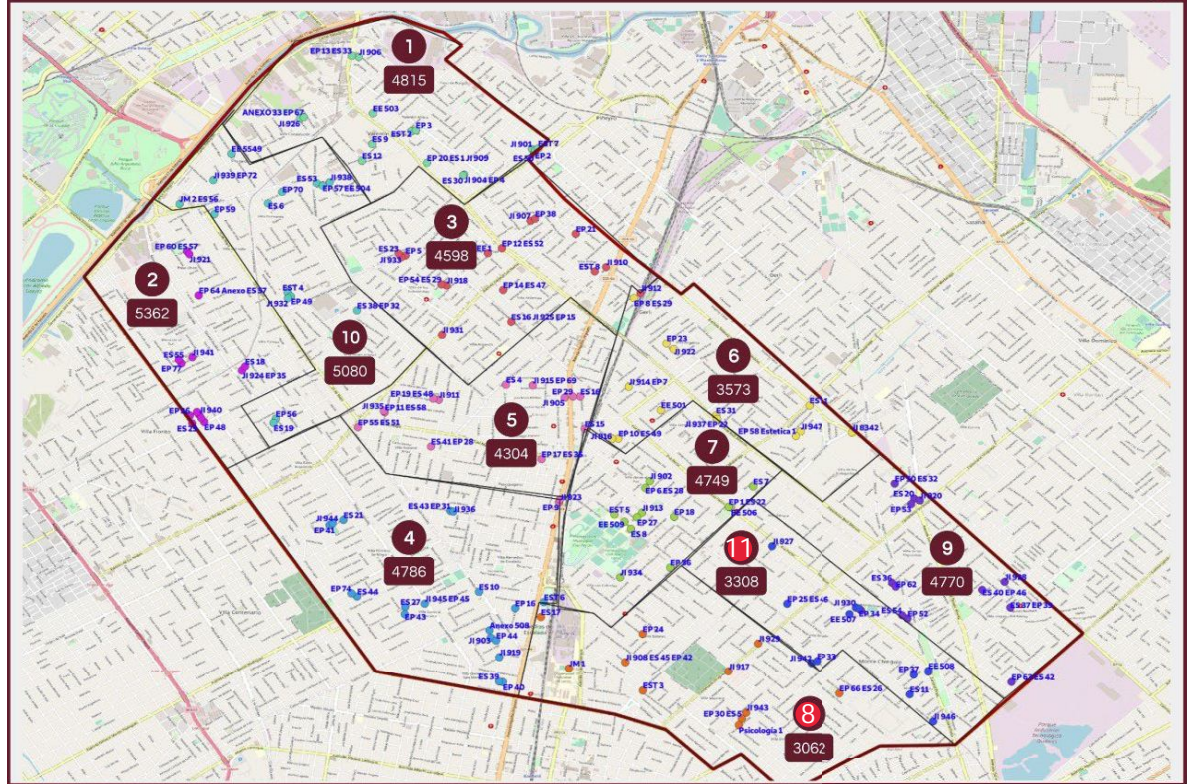
RESPONSABLE RECEPCION DOCUMENTACION



Firmante: CASTIGLIEGO ANDREA PAOLA
Firmado el: 09/06/2022 15:04:38
Válido hasta el: 31/12/2022 07:37:40

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
13:05:28 -03'00'



GOGGIA Martin
Antonio

Firmado digitalmente por
GOGGIA Martin Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:24:26 -03'00'

Lanús, 4 de julio de 2022

S/ Licitación Pública N° 44 – “SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y MUNICIPAL”

CIRCULAR SIN CONSULTA N°1

Se informa a los interesados que para la presente Licitación Pública se deja sin efecto el Ítem “MÓDULO ALIMENTARIO DE EMERGENCIA” del Pliego de Bases y Condiciones Particulares SAE, que por resolución del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires se tramitará por cuerda separada. Es por ello que no deberá cotizarse el mencionado ítem, el resto de los ítems no sufren modificaciones y se acompañan las correspondientes Planillas de Cotización.

Por ello se ven modificados los artículos 2 y 25 del mencionado pliego, los cuales quedan redactados de la siguiente forma.

Artículo 2. PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de PESOS QUINIENTOS DIEZ MILLONES CIENTO DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y UNO CON DIECISÉIS CENTAVOS (\$ 510.119.891,16.-).

Artículo 25. FORMA DE COTIZAR

Los oferentes deberán presentar sus propuestas ajustadas estrictamente a las siguientes condiciones:

1- COTIZACION:

La OFERTA ECONOMICA deberá presentarse en la Planilla de Cotización adjunta, indicando los precios UNITARIO Y TOTAL por prestación presencial (DM y ALMUERZO) y MODULO ALIMENTARIO DE EMERGENCIA, según el detalle de las mismas.

2- PRECIOS UNICOS:

3- MEJORAS AL MENÚ (artículo 12 del Pliego de Bases y Condiciones Generales) Para Escuelas de Gestión Pública.

Los valores actuales y vigentes son los siguientes:

<i>DM</i>	<i>\$ 50.76</i>
<i>ALMUERZO</i>	<i>\$ 125.08</i>

Para Centros Educativos Municipales y Escuela Primaria Municipal

Los valores actuales y vigentes son los siguientes:

<i>DM</i>	<i>\$ 48,30</i>
<i>ALMUERZO</i>	<i>\$ 93,75</i>

4- INVARIABILIDAD DE PRECIOS

Los precios en las ofertas que se presenten y en los contratos que se formalicen con el municipio de Lanús, serán invariables salvo que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires ajuste los valores máximos de cada servicio.

**LA PRESENTE CIRCULAR PASA A FORMAR PARTE INTEGRAL DE LOS
PLIEGOS QUE RIGEN LA LICITACIÓN**

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado
digitalmente por
GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.06
13:39:58 -03'00'

SALA
Damian
Ariel

Firmado
digitalmente por
SALA Damian Ariel
Fecha: 2022.07.06
11:06:02 -03'00'

PLANILLA DE COTIZACION - CENTROS EDUCATIVOS - COMEDOR

	cantidad	precio unitario	total
Zona 1	16611		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 2	54240		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 3	15481		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 4	-	-	-

	cantidad	precio unitario	total
Zona 5	26781		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 6	26103		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 7	-	-	-

	cantidad	precio unitario	total
Zona 8	-	-	-

	cantidad	precio unitario	total
Zona 9	21018		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 10	33448		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 11	-	-	-

TOTAL	\$	-
-------	----	---

TOTAL EN LETRAS:

GOGGIA
Martin
Antonio

Firmado digitalmente
por GOGGIA Martin
Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:26:44 -03'00'

PLANILLA DE COTIZACION - CENTROS EDUCATIVOS - DMC

	cantidad	precio unitario	total
Zona 1	34239		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 2	79778		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 3	34804		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 4	7006		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 5	43957		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 6	48703		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 7	6667		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 8	-	-	-

	cantidad	precio unitario	total
Zona 9	61698		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 10	58647		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 11	16950		\$ -

TOTAL	\$	-
-------	----	---

TOTAL EN LETRAS:

PLANILLA DE COTIZACION - PRIMARIAS Y SECUNDARIAS - COMEDOR

	cantidad	precio unitario	total
Zona 1	57630		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 2	243176		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 3	57630		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 4	191535		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 5	-	-	

	cantidad	precio unitario	total
Zona 6	110175		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 7	47460		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 8	75710		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 9	185320		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 10	292896		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 11	110740		\$ -

TOTAL	\$	-
-------	----	---

TOTAL EN LETRAS:

GOGGIA
Martin Antonio

Firmado digitalmente por
GOGGIA Martin Antonio
Fecha: 2022.07.12
12:26:13 -03'00'

PLANILLA DE COTIZACION - PRIMARIAS Y SECUNDARIAS - DMC

	cantidad	precio unitario	total
Zona 1	574605		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 2	629297		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 3	546920		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 4	591668		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 5	540140		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 6	437536		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 7	674610		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 8	384991		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 9	572684		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 10	613929		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 11	370640		\$ -

TOTAL	\$	-
-------	----	---

TOTAL EN LETRAS:

GOGGIA Martin Antonio
 Firmado digitalmente por GOGGIA Martin Antonio
 Fecha: 2022.07.12 12:25:56 -03'00'

PLANILLA DE COTIZACION - SAM

	cantidad	precio unitario	total
Zona 1	84735		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 2	188298		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 3	13320		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 4	117579		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 6	21780		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 7	12210		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 8	31560		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 9	168825		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 10	35595		\$ -

	cantidad	precio unitario	total
Zona 11	109458		\$ -

total \$ -

Total En letras _____

GOGGIA Martin Antonio
 Firmado digitalmente por GOGGIA Martin Antonio
 Fecha: 2022.07.12 12:25:17 -03'00'